TRAITEMENT EAUX USÉES

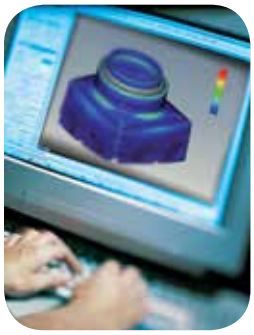
Séparateurs de graisses

- Hôtels/restaurants
- Cantines/self-services
- Hôpitaux
- Boulangeries/pâtisseries
- Boucheries/charcuteries/abattoirs
- Poissonneries, etc

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

POURQUOI CHOISIR SIMOP ?



40 ANS DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT !

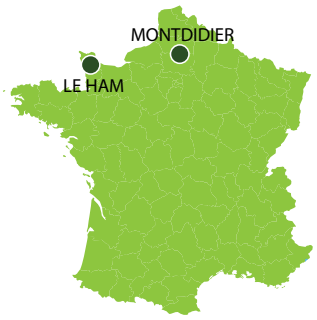
En choisissant SIMOP, vous choisissez une entreprise leader forte de 40 ans d'expérience et de renommée internationale. Notre bureau d'études, imprégné d'un fort esprit d'innovation, est en permanence à la pointe de nouvelles techniques et technologies.

Nos activités de recherche et de développement nous permettent de faire évoluer continuellement les produits existants, de lancer régulièrement sur le marché des solutions fiables et durables qui contribuent à l'amélioration de l'environnement et de breveter ces procédés.

DES STOCKS IMPORTANTS DISPONIBLES

2 SITES INDUSTRIELS POUR UNE PLUS GRANDE RÉACTIVITÉ !

Notre production française se répartit sur deux sites et vous assure une disponibilité et une livraison dans les meilleurs délais.



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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SOMMAIRE

Redonnons le meilleur à la terre

Présentation 4
Guide de sélection 6
Généralités 12

	POSE			TAILLE	MATÉRIAU	F.T.	PAGE
	hors sol	sans nappe	avec nappe				
Bac à graisses sous évier	X			0,33	PEHD	6604	13
	X			0,27 à 0,47	INOX	SE00X	14
Séparateurs de graisses		X		1 À 7	PEHD	6612	15
	X		X	1 À 7	PEHD	6630	16
	X	X	X	8 À 20	PRV	6622	17
		X	X	25 À 100	PRV	6632	18
	X	X	X	1 À 10	INOX	BIX/BIXAT	19
	X	X	X	1 À 10	INOX	AIX/ AIXAT	20
Séparateurs de graisses passant par une porte	X			1 À 2	PEHD	6611	21
Séparateurs de graisses et fécules		X		1 À 7	PEHD	6616	22
			X	1 À 7	PEHD	6634	23
	X	X	X	8 À 20	PRV	6635	24
	X	X	X	1 À 9	INOX	CNX/CNXAT	25
	X	X	X	1 À 9	INOX	CAX/CAXAT	26
Séparateurs de graisses et fécules passant par une porte	X			1 À 2	PEHD	6620	27
Séparateurs de fécules		X		1 À 7	PEHD	6626	28
	X		X	1 À 7	PEHD	6636	29
Débourbeurs		X		340 À 2400	PEHD	6603	30
Collecteurs de déchets		X		80 ET 780 L	PEHD	6680	31
Filtre de neutralisation des acides de batteries		X		390 ET 780 L	PEHD	6890	32

Accessoires

Alarme de niveau pour séparateurs de graisses (3 sondes) 6682 33
Alarme de niveau pour séparateurs de graisses (1 sonde) 6684 34
Rehausses et tampons 6678 35

Questionnaire 36

Consignes d'installation

Ventilation séparateurs de graisses C010 37

PEHD : Polyéthylène Haute Densité
PRV : Polyester Renforcé de fibres de Verre

Redonnons le meilleur à la terre

UNE ENTREPRISE À LA POINTE DE LA **TECHNOLOGIE**

La gamme la plus large du marché

S'appuyant sur nos 40 ans d'expérience technique et industrielle, nous vous proposons des séparateurs de graisses en polyéthylène et en polyester constituant la gamme multi-matériaux la plus large du marché.

Une base d'essais intégrée

Tous les appareils sortant de nos usines sont testés sur notre base d'essais avant leur commercialisation. Cette base permet la validation de l'adéquation des produits aux contextes d'emploi (nappe phréatique, charges de remblai...). Enfin, nos appareils en polyéthylène et en polyester font l'objet de contrôles qualité et de traçabilité et sont garantis 20 ans contre la corrosion.

1) Sonde de niveau de graisses
2) Système de vidange à distance
3) Système d'aspersion pour séparateur de fécules
4) Vue intérieure d'un séparateur

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Redonnons le meilleur à la terre

UNE PRODUCTION **MULTIMATÉRIAUX**

Simop vous propose une gamme complète de séparateurs de graisses en polyester et polyéthylène.
Leur production fait appel à des technologies différentes, répondant à tous vos besoins.

CE Polyéthylène

Simop dispose de 40 années d'expérience dans la fabrication d'appareils en rotomoulage. Notre outil industriel nous permet de fabriquer les pièces monobloc les plus volumineuses d'Europe (35 m3). Ce procédé garantit une mise en œuvre et un entretien aisés, une étanchéité parfaite de nos appareils et présente l'avantage d'être recyclable.

Rotomoulage

Pièce rotomoulée

CE Polyester

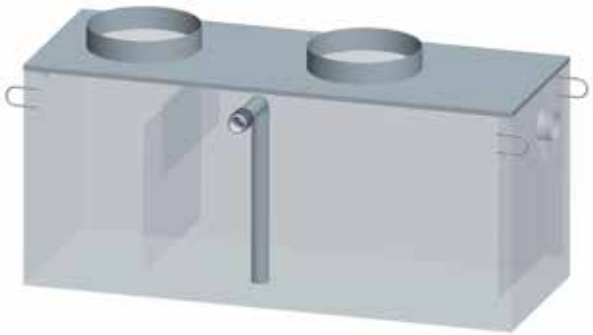
Notre procédé, basé sur le principe de l'enroulement filamentaire, entièrement robotisé, permet une continuité de la production avec une maîtrise parfaite du produit fini et une optimisation de la résistance mécanique.

Enroulement filamentaire

Séparateur

CE Inox

En plus des équipements présentés dans ce catalogue, nous pouvons vous proposer des appareils en inox, spécifiques pour des effluents supérieurs à 70° et/ou en cas d'accès difficile (nous consulter).



Redonnons le meilleur à la terre

Comment choisir votre séparateur
en fonction du type d'établissement ?

Restauration collective, ateliers de préparation de viande.

↓

Détermination du type de traitement *

↓

Calcul du dimensionnement (tableau pages 7 à 9)

↓

Choix d'un appareil adapté en fonction des contraintes d'installation (voir sommaire - page 3)

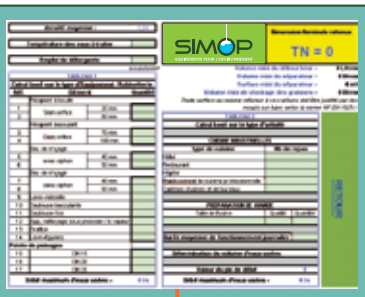
Boulangeries/pâtisseries, poissonneries, autres industries agro-alimentaires

↓

Saisie et envoi du questionnaire à SIMOP (page 36)

↓

Calcul du dimensionnement



↓

Choix d'un appareil adapté en fonction des contraintes d'installation (voir sommaire - page 3)

Choix de votre séparateur

* La préparation d'un repas génère des résidus graisseux, huileux et des matières solides.
Une éplucheuse de pommes de terre engendre des mousses et des détritus de fécule.

Si ces eaux usées sont rejetées directement dans les canalisations, elles peuvent non seulement les obstruer, mais aussi gêner le bon fonctionnement des stations d'épuration.

Les professionnels des métiers de bouche et les industries agro-alimentaires sont donc contraints, selon le type de rejets lié à leur activité, de s'équiper d'un séparateur de graisses et/ou de fécules, avec un débourbeur.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

RESTAURATION TRADITIONNELLE
RESTAURANTS, HÔTELS, HÔPITAUX
TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT

Séparateurs de graisses/graisses-fécules

	Hôtel	Restaurant 1 service	Restaurant 2 services	Hôpital
Durée journalière d'activité	**16h00**	**8h00**	**16h00**	**12h00**
Taille*	**Nombre de repas par jour**			
1	1 à 89	1 à 53	1 à 105	1 à 111
2	90 à 178	54 à 105	106 à 209	112 à 222
3	179 à 266	106 à 157	210 à 313	223 à 333
4	267 à 355	158 à 209	314 à 418	334 à 444
5	356 à 444	210 à 261	419 à 522	445 à 554
6	445 à 532	262 à 313	523 à 626	555 à 665
7	533 à 621	314 à 365	627 à 730	666 à 776
8	622 à 709	366 à 418	731 à 835	777 à 887
9	710 à 798	419 à 470	836 à 939	888 à 997
10	799 à 887	471 à 522	940 à 1043	998 à 1108
11	888 à 975	523 à 574	1044 à 1147	1109 à 1219
12	976 à 1064	575 à 626	1148 à 1252	1220 à 1330
13	1065 à 1152	627 à 678	1253 à 1356	1331 à 1440
14	1153 à 1241	679 à 730	1357 à 1460	1441 à 1551
15	1242 à 1330	731 à 782	1461 à 1564	1552 à 1662
16	1331 à 1418	783 à 835	1565 à 1669	1663 à 1773
17	1419 à 1507	836 à 887	1670 à 1773	1774 à 1884
18	1508 à 1596	888 à 939	1774 à 1877	1885 à 1994
19	1597 à 1684	940 à 991	1878 à 1981	1995 à 2105
20	1685 à 1773	992 à 1043	1982 à 2086	2106 à 2216

Séparateur de fécules

Taille	Nombre de repas par jour	Masse de pommes de terre par jour (kg)
1	350	75
2	930	200
3	2300	500
4	4600	1000
5	6900	1500

** Par principe, nous considérons que la densité des graisses est de 0,94, que la température des effluents est de maximum 60 °C et que le facteur de présence de détergents est de 1,3 (occasionnellement ou toujours).*

Si la densité, la température et le facteur détergents sont différents, merci nous renvoyer le questionnaire (page 36) complété.

RÉFECTOIRES
CANTINES, SELF-SERVICES, BUREAUX, USINES…
TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT

Séparateurs de graisses/graisses-féculles

	Self-service	Cuisine réchauffée
Durée journalière d'activité	**18h00**	**8h00**
Taille*	**Nombre de repas par jour**	
1	1 à 227	1 à 222
2	228 à 454	223 à 444
3	455 à 680	445 à 665
4	681 à 907	666 à 887
5	908 à 1133	888 à 1108
6	1134 à 1360	1109 à 1330
7	1361 à 1587	1331 à 1551
8	1588 à 1813	1552 à 1773
9	1814 à 2040	1774 à 1994
10	2041 à 2266	1995 à 2216
11	2267 à 2493	2217 à 2437
12	2494 à 2719	2438 à 2659
13	2720 à 2946	2660 à 2880
14	2947 à 3173	2881 à 3102
15	3174 à 3399	3103 à 3324
16	3400 à 3626	3325 à 3545
17	3627 à 3852	3546 à 3767
18	3853 à 4079	3768 à 3988
19	4080 à 4305	3989 à 4210
20	4306 à 4532	4211 à 4431

Séparateur de fécules

Taille	Nombre de repas par jour	Masse de pommes de terre par jour (kg)
1	350	75
2	930	200
3	2300	500
4	4600	1000
5	6900	1500

** Par principe, nous considérons que la densité des graisses est de 0,94, que la température des effluents est de maximum 60 °C et que le facteur de présence de détergents est de 1,3 (occasionnellement ou toujours).*

Si la densité, la température et le facteur détergents sont différents, merci de nous renvoyer le questionnaire (page 36) complété.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

BOUCHERIES/CHARCUTERIES ABATTOIRS

TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT

			Durée journalière de l'activité		
			8 heures	16 heures	24 heures
	Porcs/semaine	Bovins/semaine	taille *	taille *	taille *
PETITE ENTREPRISE**	2,5	1	1	–	–
	5	2	2	–	–
	7,5	3	2	1	–
	10	4	3	2	–
	12,5	5	3	2	–
MOYENNE ENTREPRISE**	15	6	3	2	1
	17,5	7	4	2	2
	20	8	4	2	2
	22,5	9	5	3	2
	25	10	5	3	2
GRANDE ENTREPRISE**	27,5	11	4	2	2
	30	12	5	3	2
	32,5	13	5	3	2
	35	14	6	3	2
	37,5	15	6	3	2
	40	16	6	3	2
	42,5	17	7	4	3
	45	18	7	4	3
	47,5	19	7	4	3
	50	20	8	4	3
	52,5	21	8	4	3
	55	22	8	4	3
	57,5	23	9	5	3
	60	24	9	5	3
	62,5	25	10	5	4
	65	26	10	5	4
	67,5	27	10	5	4
	70	28	11	6	4
	72,5	29	11	6	4
	75	30	11	6	4
	77,5	31	12	6	4
	80	32	12	6	4
	82,5	33	12	6	4
	85	34	13	7	5
	87,5	35	13	7	5
	90	36	13	7	5
	92,5	37	14	7	5
	95	38	14	7	5
	97,5	39	15	8	5
	100	40	15	8	5

** Le tableau de dimensionnement a été établi en considérant que la densité des graisses est de 0,94, que la température des effluents est de maximum 60 °C et que le facteur de présence de détergents est de 1,3 (occasionnellement ou toujours). Si les données sont différentes, merci de nous consulter.*

*** Tel que défini dans la norme EN1825-2*

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boulangeries/Pâtisseries

La taille se calcule en fonction de la quantité de produits oléagineux utilisés par jour (huile, beurre, margarine), la température des effluents et la présence ou non de lait.

Il est indispensable de nous transmettre le CCTP d'un bureau d'études techniques pour établir le dimensionnement de votre séparateur. Pour cela, merci de nous renvoyer le questionnaire de la page 36 dûment rempli.

Ateliers de poissonneries

Il y a peu de graisses. Afin de retenir les écailles et les arêtes de poissons, un collecteur de déchets (page 31) peut être installé en amont afin d'empêcher le rejet de détritus dans le réseau. Sa taille se calcule en fonction du tonnage traité par jour et du débit d'eau de rinçage du local.

Il est indispensable de nous transmettre le CCTP d'un bureau d'études techniques pour établir le dimensionnement de votre séparateur. Pour cela, merci de nous renvoyer le questionnaire de la page 36 dûment rempli.

Applications spéciales

Lorsqu'un terrassement ou la pose en cave est impossible et dans le cadre d'un restaurant de 30, 35 ou 50 couverts maximum par jour (sur 8 heures) ou dans le cadre d'une restauration rapide (type kebab, pizzeria) où il n'y a que de la simple plonge (les plats étant jetables ou à emporter, donc rejets assez faibles en graisses), le bac à graisses sous évier peut être une solution dérogatoire, voir pages 13 & 14.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Alarmes

L'unité de commande peut contrôler jusqu'à 3 sondes différentes : graisses, boues et trop plein. Elle est programmée pour contrôler l'état des sondes connectées toutes les 30 minutes, mais cette fréquence peut être réglée différemment. L'état en cours est affiché sur l'écran à cristaux liquides 2x16 situé sur la face avant de l'unité.
Un signal d'alarme centralisé ou tout dispositif d'alarme externe peut également être relié au relais.

> Sonde de graisses
Ce dispositif permet de contrôler le niveau de graisses en surface dans le séparateur afin que celui-ci soit vidangé.

> Sonde de boues
Ce dispositif optionnel permet de contrôler le niveau de boues dans le débourbeur afin de vidanger le séparateur.

Se référer à la fiche technique 6682 page 33.

Alarme

Sonde

Rehausses

Une rehausse est une pièce qui permet un enfouissement à une profondeur supérieure afin de garantir la mise hors gel, tout en permettant l'accessibilité du tampon. Elles sont réalisées en polyéthylène haute densité.

Se reporter à la fiche technique 6678 page 35.

Exemple : rehausse RH602

Kit aspiration

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option. 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.

Redonnons le meilleur à la terre

Généralités concernant les séparateurs de graisses et/ou de fécules

UTILISATION

La loi n° 75-633 du 15 juillet 1975, le code de l'environnement, la loi sur l'eau du 3 janvier 1992, le code de la santé publique et les règlements d'assainissement communaux ou intercommunaux interdisent le déversement dans les eaux usées d'éléments susceptibles de nuire à l'environnement ou à la santé. Les professionnels des métiers de bouche et les industries agro-alimentaires sont donc contraints, selon le type de rejets liés à leur activité, de s'équiper d'un séparateur de graisses et/ou de fécules, précédé d'un débourbeur.

ENTRETIEN

La norme NF EN 1825-2 indique que l'appareil doit être contrôlé, vidangé et nettoyé régulièrement (au moins une fois par mois et de préférence tous les 15 jours) par une entreprise spécialisée. Les alarmes de niveau de graisses et de boues, disponibles en option, permettent à l'utilisateur d'être averti dès que la capacité de rétention de l'un ou l'autre de ces éléments est atteinte.
Après chaque vidange, il est impératif de remplir entièrement le séparateur avec de l'eau froide.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.
Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil - hormis le bac à graisses sous évier.
Nos appareils – hormis le bac à graisses sous évier – 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.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance en DN80 est possible en commandant l'option correspondante.
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.

TEMPÉRATURE DES EFFLUENTS

Le polyéthylène est adapté pour des températures d'effluents inférieures à 60°C. Le polyester convient jusqu'à 70°C. Au-delà, il convient de choisir des appareils en INOX.

IMPLANTATION

1) Limites :

Les séparateurs de graisses doivent être utilisés uniquement pour des eaux usées contenant des graisses et huiles d'origine organique. Ne pas introduire dans le séparateur des eaux usées contenant des matières fécales, de l'eau de pluie et des eaux usées contenant des liquides légers (graisse ou huile d'origine minérale)

2) Lieux d'implantation :

Il convient d'implanter les séparateurs de graisses à proximité des sources d'eaux usées, mais dans la mesure du possible, ni dans des locaux non ventilés, ni dans des zones de passage ou de stationnement de véhicules, ni dans des zones de stockage. Ils doivent être facilement accessibles aux véhicules de nettoyage. Il convient d'implanter les séparateurs de graisses de manière à éviter toute détérioration due à l'action du gel, et de façon à ce que tous les éléments nécessitant un entretien régulier soient accessibles à tout moment.

3) Raccordements hydrauliques du séparateur :

Les canalisations en amont du séparateur doivent être posées avec une pente minimum de 2 % afin d'éviter une accumulation de graisses. La transition entre les canalisations verticales et horizontales doit se faire à l'aide de 2 coudes à 45° reliés par un raccord d'au moins 250 mm de long, ou à l'aide d'un coude de rayon équivalent. Elle doit être suivie d'une conduite, d'une longueur en millimètres au moins égale à 10 fois le ø de la canalisation d'amenée.

4) Ventilation :

Les canalisations racccordées au séparateur de graisses, en amont et en aval, doivent être ventilées. Voir la fiche C010 page 37.

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

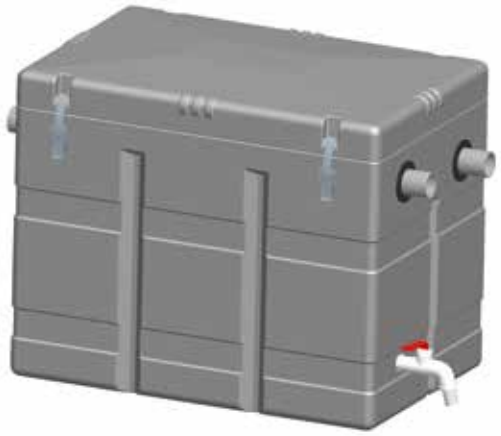
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

BAC À GRAISSES SOUS ÉVIER
TAILLE 0,33
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6604

Définition technique

Un bac à graisses 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.



UTILISATION

Lorsqu'un terrassement ou la pose en cave est impossible et dans le cadre de brasseries (maximum 35 repas/jour) ou d'une restauration rapide (type snack, kebab, pizzeria) où il n'y a que la simple plonge (les plats étant jetables ou à emporter, donc rejets assez faibles en graisses), le bac à graisses sous évier peut être une solution dérogatoire.

INSTALLATION

L'appareil sera installé parfaitement de niveau dans les deux sens et immédiatement en sortie de siphon d'évacuation de l'évier de plonge ou de la source d'eau à traiter. Ce bac à graisses est destiné à une pose au sol ou sur un caillebotis sous paillasse. Il est vivement conseillé, afin de faciliter l'entretien, de relier le bac à graisses au réseau d'eaux usées à l'aide de liaisons démontables.

ENTRETIEN

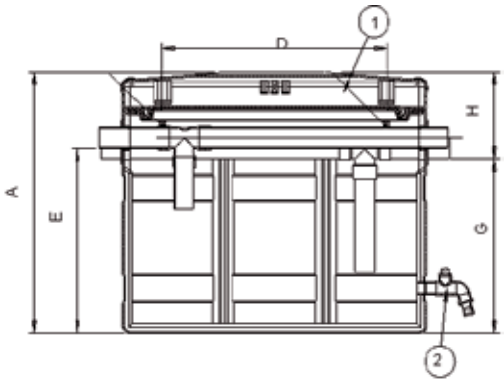
L'utilisateur ou une entreprise de nettoyage doit intervenir régulièrement, une fois par semaine au minimum, afin de :
- Contrôler la quantité de graisses stockée, et procéder, si nécessaire, à son raclage (au moyen d'une écumoire dédiée à cette utilisation par exemple, les graisses récoltées seront éliminées par les filières appropriées). ou
- procéder à la vidange totale du bac.

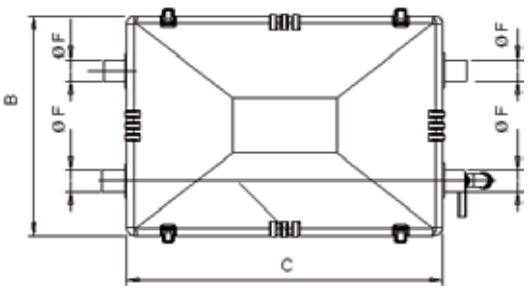
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire

OPTION

Bac à graisses avec un robinet de vidange, référence du bac BG2/6604/12-P.

Référence bac à graisses	Nombre de repas par jour	Possibilités de raccordements au bac à graisses sous évier
BG2/6604/12 ou BG2/6604/12-P	35	1 x mitigeur évier 3/8" (ø 12x17)
		1 x mitigeur évier 3/8"(ø 12x17) + 1 x machine à laver la vaisselle non professionnelle
		1 x robinet de plonge, mélangeur 1/2" petit débit (ø 15x21)





1 - Couvercle
2 - Robinet de vidange uniquement sur le modèle BG2/6604/12-P. *Option*

Référence	Taille	A	B	C	D	E	Ø F	G	H	Volume Séparateur (l)
BG2/6604/12	0,33	495	400	605	448 x 243	350	40	330	165	80
BG2/6604/12-P	Côtes identiques mais équipé de l'option robinet de vidange									

BAC A GRAISSES SOUS EVIER

TAILLES 0.27 ET 0.47
ACCESSIBILITE TOTALE
INOX 304L

SE00X

DÉFINITION TECHNIQUE

Un bac à graisses 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.

UTILISATION

Lorsqu'un terrassement ou la pose en cave est impossible et dans le cadre de brasseries (maximum 30 ou 50 repas/jour) ou d'une restauration rapide (type snack, kebab, pizzeria) où il n'y a que la simple plonge (les plats étant jetables ou à emporter, donc rejets assez faibles en graisses), le bac à graisses sous évier peut être une solution dérogatoire.

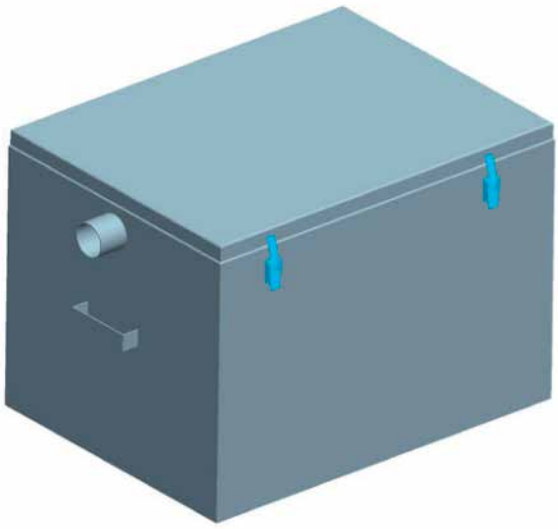
ENTRETIEN

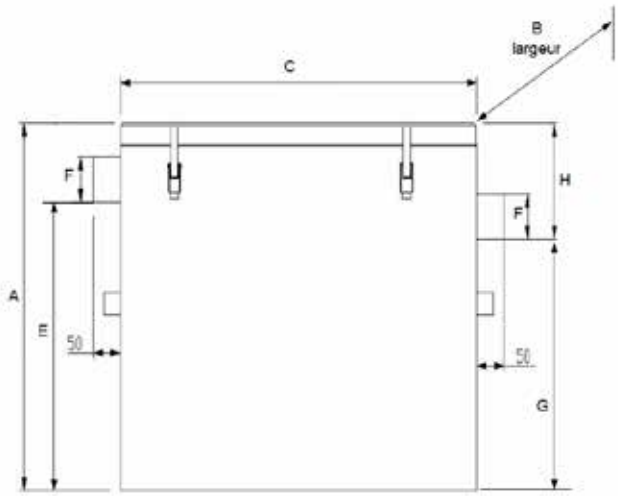
L'utilisateur ou une entreprise de nettoyage doit intervenir régulièrement, une fois par semaine au minimum, afin de
- contrôler la quantité de graisses stockée, et procéder, si nécessaire, à son raclage (au moyen d'une écumoire dédiée à cette utilisation par exemple, les graisses récoltées seront éliminées par les filières appropriées.)
ou
- procéder à la vidange totale du bac .

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

INSTALLATION

L'appareil sera installé parfaitement de niveau dans les deux sens et immédiatement en sortie de siphon d'évacuation de l'évier de plonge ou de la source d'eau à traiter. Ce bac à graisse est destiné à une pose au sol ou sur un caillebottis sous paillasse. Il est vivement conseillé, afin de faciliter l'entretien, de relier le bac à graisses au réseau d'eaux usées à l'aide de liaisons démontables.





Référence bac à graisses	Nombre de repas par jour	Possibilités de raccordements au bac à graisses sous évier
SE004X	30	1 x mitigeur évier 3/8" (Ø 12x17)
		1 x mitigeur évier 3/8"(Ø 12x17) + 1 x machine à laver la vaisselle non professionnelle
SE007X	50	1 x robinet de plonge, mélangeur 1/2" petit débit (Ø 15x21)
		1 x robinet de plonge,mélangeur 1/2" petit débit (Ø 15x21) + 1 x machine à laver la vaisselle non professionnellle

Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume séparateur (l)
SE004X	0.27	500	370	500	400	F 1"1/4	350	150	63
SE007X	0.47	500	500	660	390	F 2"	340	160	110

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.fr – 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 GAMME APOLLO

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7
POSE ENTERRÉE (SANS NAPPE)
HAUTEUR DE REMBLAI MAIXIMALE DE 400MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6612

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.
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.

CE
EN 1825-1

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe sélectionner un appareil de la fiche technique 6630 page 16.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance en DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN... 1à 7 (selon la taille).

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.

INSTALLATION

L'appareil devra être enterré hors terrain en nappe ou hors terrain hydromorphe.

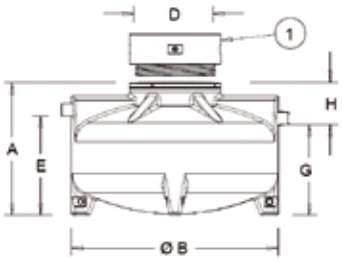
Pose enterrée :
En cas de passage de véhicules ou de surcharges roulantes ou de hauteur de remblai supérieur à 400 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

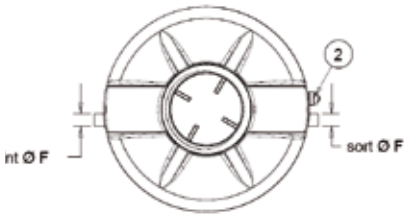
Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur, notemment **la notice de pose P045.**

ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

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





Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6612/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SG2/6612/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SG2/6612/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SG2/6612/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SG2/6612/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SG2/6612/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SG2/6612/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602 .....Rehausse polyéthylène à visser, hauteur 250 mm
ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N .....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES GAMME APOLLO

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7
POSE ENTERRÉE AVEC NAPPE OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 800 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6630

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.
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.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN.... (1 à 7 selon la taille)
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.

ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

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

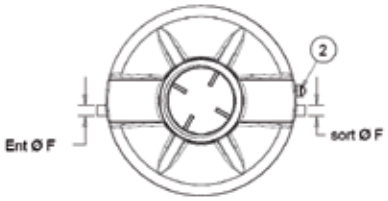
GARANTIE CONTRE LA CORROSION JUSQU'À **20 ANS**

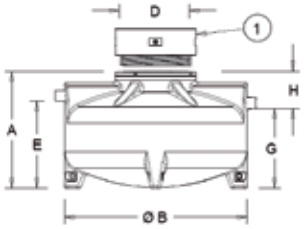
CE EN 1825-1

INSTALLATION

Pose enterrée :
L'appareil sera enterré, il est prévu pour être installé en présence de la nappe phréatique ou en terrain hydromorphe dont le niveau ne dépasse pas la génératrice supérieure de l'appareil. En cas de passage de véhicules ou de hauteur de remblai supérieur à 800 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

Pose hors sol :
Le séparateur sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil.
Le couvercle restera toujours accessible pour permettre l'entretien. **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.





Référence	Taille	A	øB	øD	E	øF	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6630/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SG2/6630/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SG2/6630/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SG2/6630/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SG2/6630/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SG2/6630/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SG2/6630/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602 ..... Rehausse polyéthylène à visser, hauteur 250 mm
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N ..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG ..... Sonde de boues

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 8 À 20
POSE ENTERRÉE AVEC OU SANS NAPPE. (HORS SOL SUR DEVIS)
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
POLYESTER (PRV)

6622

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

CE EN 1825-1

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.

Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil.

L'appareil, en standard, est équipé d'une amorce de trou d'homme de Ø 750. En option, l'appareil peut être équipé d'un collet et d'un couvercle à visser Ø 600 (OD3/CV600/...). Sur ce couvercle peuvent être montées des rehausses à visser hauteur 250mm (option RH602).

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.

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. 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.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD3/1924.

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.

ENTRETIEN

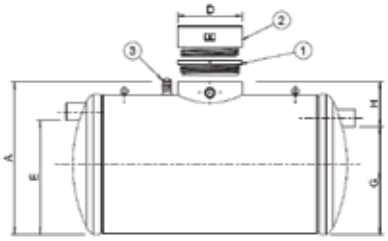
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

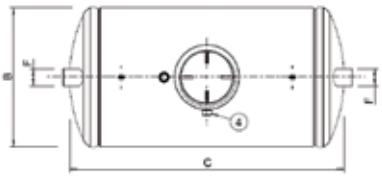
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

INSTALLATION

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. notemment **les notices de pose P064 & P065.**





1 - Collet + couvercle à visser Ø 600 (réf. OD3/CV600/...). Option
2 - Rehausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm (réf. RH602). Option
3 - Extraction à distance DN80 (réf. OD3/1924). Option
4 - Piquage F Ø 100 (passage fourreau si alarme)

Référence	Taille	A	Ø B	C	D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Nombre de trou homme	Nombre ceintures d'ancrage
SG3/6622/08	8	1470	1320	2738	750	1070	160	1000	470	811	1960	1	2
SG3/6622/10	10	1470	1320	3338	750	1070	160	1000	470	1010	2412	1	2
SG3/6622/12	12	1792	1642	2706	750	1330	200	1260	532	1228	2961	1	2
SG3/6622/15	15	1792	1642	3276	750	1330	200	1260	532	1523	3619	1	2
SG3/6622/18	18	1792	1642	3896	750	1330	200	1260	532	1843	4334	1	2
SG3/6622/20	20	1792	1642	4352	750	1330	200	2360	532	2000	4800	1	2

Options :

OD3/CV600/13 ..... Collet + couvercle à visser Ø 600 sur virole Ø 1300 (attention ne peut pas être rajouté une fois l'appareil livré)
OD3/CV600/16 ..... Collet + couvercle à visser Ø 600 sur virole Ø 1600 (attention ne peut pas être rajouté une fois l'appareil livré)
RH602 ..... Rehausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm (l'option couvercle à visser doit être également commandée)
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG ..... Sonde de boues
OD3/1924 ..... Dispositif d'extraction à distance DN80
CA3/6394/10T..... Ceinture d'ancrage à cliquer pour pose en nappe ou terrain hydromorphe.

Options supplémentaires pour pose en élévation
- Berces en acier
- Peinture de protection aux UV, si pose en extérieur.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100
POSE ENTERRÉE AVEC OU SANS NAPPE
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
POLYESTER (PRV)

6632

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.
Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil. L'appareil, en standard, est équipé d'une amorce de trou d'homme de Ø 750, en option, l'appareil peut être équipé d'un collet et d'un couvercle à visser Ø 600 (OD3/CV600/...). Sur ce couvercle peuvent être montées des rehausses à visser, hauteur 250 mm (option RH602). 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.

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

INSTALLATION

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur, notemment **les notices de pose P064 & P065.**

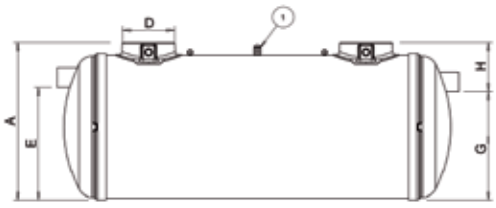
ENTRETIEN

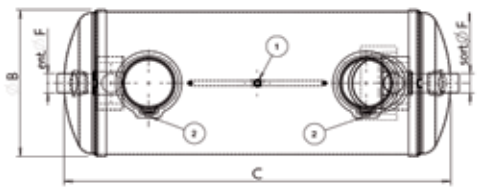
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD3/1924
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.

1 - Extraction à distance DN80 (réf. OD3/1924). *Option*
2 - Piquage F Ø 100 (passage fourreau si alarme)





Référence	Taille	A	Ø B	C	D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Nombre de trous homme	Nombre ceintures d'ancrage
SG3/6632/16025	25	1832	1642	5612	750	1270	250	1200	632	2530	6049	2	2
SG3/6632/19030	30	2133	1940	4582	750	1570	250	1500	633	3022	7238	2	2
SG3/6632/19035	35	2133	1940	5702	750	1460	315	1390	743	3513	8415	2	2
SG3/6632/19040	40	2133	1940	6452	750	1460	315	1390	743	4007	9606	2	2
SG3/6632/23045	45	2557	2374	5112	750	1900	315	1830	727	4721	12014	2	3
SG3/6632/23050	50	2557	2374	5662	750	1900	315	1830	727	5315	13330	2	3
SG3/6632/23060	60	2557	2374	6712	750	1900	315	1830	727	6450	15843	2	3
SG3/6632/23070	70	2557	2374	7812	750	1900	315	1830	727	7638	18475	2	4
SG3/6632/23080	80	2557	2374	8912	750	1900	315	1830	727	8826	21108	2	4
SG3/6632/23090	90	2557	2374	9972	750	1900	315	1830	727	9970	23645	2	5
SG3/6632/23100	100	2557	2374	11062	750	1900	315	1830	727	11147	26253	2	5

Options :

RH602 ..... Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N ..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG ..... Sonde de boues
OD3/1924 ..... Dispositif d'extraction à distance DN80
CA3/6394/10T..... Ceinture d'ancrage à cliquer pour pose en nappe ou terrain hydromorphe.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES

AVEC DÉBOURBEUR V100 ET AMORCES DE CHEMINÉES OU ACCESSIBILITÉ TOTALE
TAILLE 1 À 10 - POSE ENTERRÉE AVEC OU SANS NAPPE OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
INOX 304L

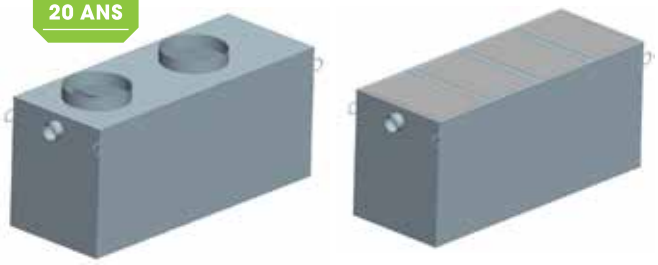
BIX **BIXAT**

DEFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.
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
Fabrication en acier inox 304 L (EN 1.4307). Équipé en série d'un support pour détecteur de niveau de graisses. Implantation enterrée, avec possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter) ; amorce(s) de cheminée (diamètre 600, hauteur 120mm) sans couvercle(s). **Le système de rehausse(s) et le(s) couvercle(s) selon EN 124 sont hors fourniture SIMOP.**

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

CE EN 1825-1



UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. 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.

INSTALLATION

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur, notemment **les notices de pose P108 & P109. 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.**

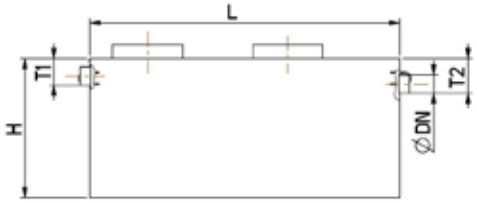
ENTRETIEN

Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement le séparateur, l'attention est attirée sur le nécessité de se conformer aux réglementations nationales ou locales concernant l'enlèvement des déchets.
Il convient de déterminer la fréquence des contrôles, vidanges et nettoyages en fonction de la capacité de stockage de graisse et de boues du séparateur et selon l'expérience opérationnelle. Sauf spécification contraire, il convient de vidanger le séparateur, de le nettoyer et de le remplir en eau claire au moins une fois par mois, et de préférence, tous les 15 jours (norme EN 1825-2).

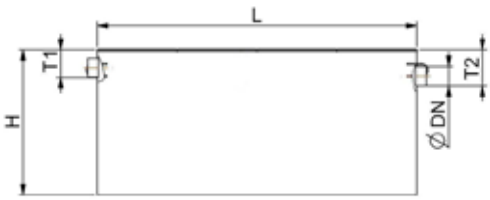
EXTRACTION À DISTANCE

Voir la fiche AIX page suivante.

Séparateur avec amorces cheminées



Séparateur avec accessibilité totale



Amorces cheminées	Accessibilité totale											Amorces cheminées		Accessibilité totale	
Référence	Référence accessibilité totale	Taille nominale	Vol. débourbeur (l)	Vol. séparateur (l)	Rét. graisses (l)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	F.E. Entrée T1 (mm)	F.E. Sortie T2 (mm)	DN raccordement ext.	Nbre d'amorce(s)	Poids à vide (kg)	Nbre tampons inox (mm)	Poids à vide (kg)
BI01XAMCH	BI01X025B	1	100	240	71	765	670	915	180	250	114	1	98	1 (575 x 670)	142
BI02XAMCH	BI02X025B	2	200	711	175	1335	765	1150	180	250	114	1	152	2 (575 x 670)	241
BI04XAMCH	BI04X025B	4	400	973	246	2000	765	1150	180	250	114	2	195	3 (575 x 670)	330
BI05XAMCH	BI05X030B	5	500	1324	335	2000	1015	1200	230	300	159	2	280	3 (575 x 920)	442
BI06XAMCH	BI06X030B	6	600	1827	472	2665	1015	1200	230	300	159	2	342	4 (575 x 920)	558
BI08XAMCH	BI08X030B	8	800	2239	584	3330	1015	1200	230	300	159	2	404	5 (575 x 920)	673
BI10XAMCH	BI10X030B	10	1000	2562	696	3995	1015	1200	230	300	159	2	463	6 (575 x 920)	786

Options :

ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues
- Possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter)
- Possibilité de couvercle en inox léger 1,5KN (nous consulter)

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

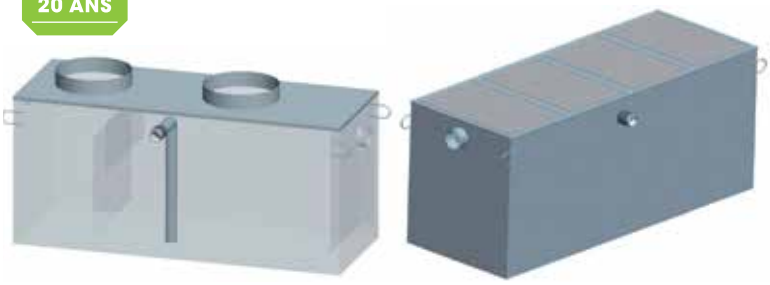
Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES

TAILLE 1 À 10 - DÉBOURBEUR V100 ET DISPOSITIF D'EXTRACTION DN80
AMORCE TROU D'HOMME OU ACCESSIBILITÉ TOTALE
POSE ENTERRÉE AVEC OU SANS NAPPE
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
INOX 304L

AIX **AIXAT**

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



DEFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses 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.

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.
Fabrication en acier inox 304 L (EN 1.4307).
Équipé en série d'un support pour détecteur de niveau de graisses. Implantation enterrée, avec possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter). Amorce(s) de cheminée (diamètre 600, hauteur 120mm) sans couvercle(s), le système de rehausse(s) et le(s) couvercle(s) selon EN 124 sont hors fourniture SIMOP.

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. 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.

INSTALLATION

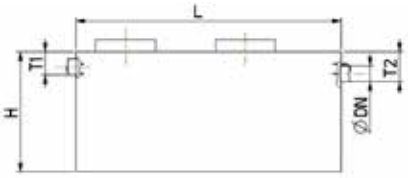
Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur. notemment **les notices de pose P108 & P109.**

ENTRETIEN

Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement le séparateur, l'attention est attirée sur le nécessité de se conformer aux réglementations nationales ou locales concernant l'enlèvement des déchets.
Il convient de déterminer la fréquence des contrôles, vidanges et nettoyages en fonction de la capacité de stockage de graisse et de boues du séparateur et selon l'expérience opérationnelle. Sauf spécification contraire, il convient de vidanger le séparateur, de le nettoyer et de le remplir en eau claire au moins une fois par mois, et de préférence, tous les 15 jours (norme EN 1825-2).

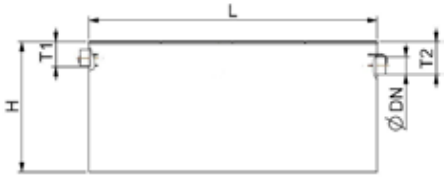
EXTRACTION À DISTANCE

Aspiration à distance : dispositif de soutirage DN 80
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'appareil.



Separateur avec amorces trou d'homme

Séparateur avec accessibilité totale



Amorces trou d'homme	Accessibilité totale											Amorces trou d'homme		Accessibilité totale	
Référence	Référence	Taille nominale	Vol. débourbeur (l)	Vol. séparateur (l)	Rét. graisses (l)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	F.E. Entrée T1 (mm)	F.E. Sortie T2 (mm)	DN raccordement ext.	Nbre d'amorce(s)	Poids à vide (kg)	Nbre tampons inox (mm)	Poids à vide (kg)
AI01XAMCH	AI01X025B	1	100	240	71	765	670	915	180	250	114	1	98	1 (575x670)	142
AI02XAMCH	AI01X025B	2	200	711	175	1335	765	1150	180	250	114	1	152	2 (575x670)	241
AI04XAMCH	AI01X025B	4	400	973	246	2000	765	1150	180	250	114	2	195	3 (575x670)	330
AI05XAMCH	AI05X030B	5	500	1324	335	2000	1015	1200	230	300	159	2	280	3 (575x920)	442
AI06XAMCH	AI05X030B	6	600	1827	472	2665	1015	1200	230	300	159	2	342	4 (575x920)	558
AI08XAMCH	AI05X030B	8	800	2239	584	3330	1015	1200	230	300	159	2	404	5 (575x920)	673
AI10XAMCH	AI05X030B	10	1000	2562	696	3995	1015	1200	230	300	159	2	463	6 (575x920)	786

Options :

ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues

- Possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter)
- Possibilité de couvercle en inox léger 1,5KN (nous consulter)

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.fr – 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
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 2
POSE HORS SOL ET PASSAGE DE PORTE
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6611

DÉFINITION TECHNIQUE
Un séparateur de graisses 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.

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.

UTILISATION
Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

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 (Ø 100) et une ventilation haute avec un extracteur éolien, l'ensemble à moins de 10 mètres de l'appareil.

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur.
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

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

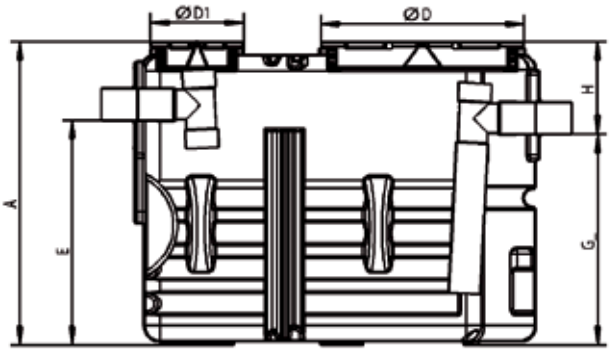
CE EN 1825-1

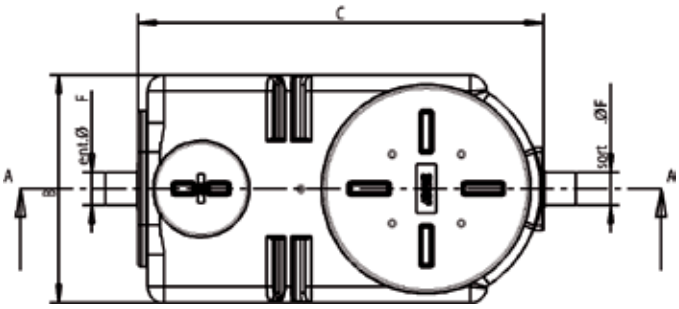
ENTRETIEN
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

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

EXTRACTION À DISTANCE
L'extraction à distance 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.





Référence	Taille	A	B	C	D	D1	E	F	G	H	Volume débourbeur (l)	Volume séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6611/01	1	1060	700	1246	625	287	815	110	745	315	100	380	OD2/109
SG2/6611/02	2	1060	700	1827	625	635	815	110	745	315	200	515	OD2/109

Options :
ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 4-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG.....Sonde de boues

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

GAMME APOLLO DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7
POSE ENTERRÉE SANS NAPPE ET HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 400 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6616

CE
EN 1825-1

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.
Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe, sélectionner un appareil de la fiche technique 6634.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur combiné 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 et à retenir les déchets d'épluchages.

Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluceuse de pommes de terre. La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluceuse.
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.

INSTALLATION

L'appareil devra être enterré hors terrain en nappe ou hors terrain hydromorphe ou il pourra être posé hors sol.

Pose enterrée :
En cas de passage de véhicules ou de surcharges roulantes ou de hauteur de remblai supérieur à 400 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

Pose en élévation :
L'appareil sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil.
Le couvercle restera toujours accessible pour permettre l'entretien.

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur. notemment **la notice de pose P045. 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**

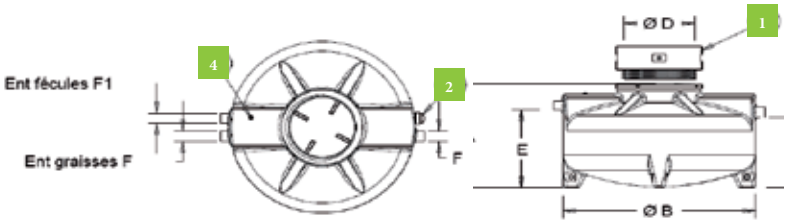
ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

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

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN....
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.



1 - Rehausse à visser (RH602), hauteur 250. Option
2 - Dispositif d'extraction DN80. Option
3 - Raccord fileté 20x27 (3/4") pour buse pulvérisation
Entraxe entrée graisses/entrée fécules :
- taille 1, 2 et 3 : 160 mm
- taille 4 : 180 mm
- taille 5, 6 et 7 : 190 mm

Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	Ø F1	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6616/01	1	765	1244	600	485	100	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SG2/6616/02	2	1059	1244	600	779	100	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SG2/6616/03	3	1356	1244	600	1076	100	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SG2/6616/04	4	1100	1720	600	825	100	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SG2/6616/05	5	1330	1720	600	975	160	100	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SG2/6616/06	6	1475	1720	600	1120	160	100	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SG2/6616/07	7	1635	1720	600	1280	160	100	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602 ..... Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N ..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG ..... Sonde de boues

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

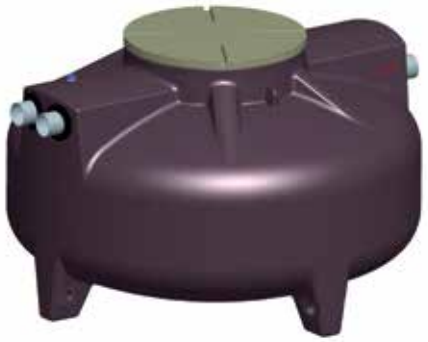
Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

GAMME APOLLO DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7
POSE ENTERRÉE (EN NAPPE) OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 800 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6634

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



UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur combiné 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 et à retenir les déchets d'épluchage.
Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluche de pommes de terre. La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluche.
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.

ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

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

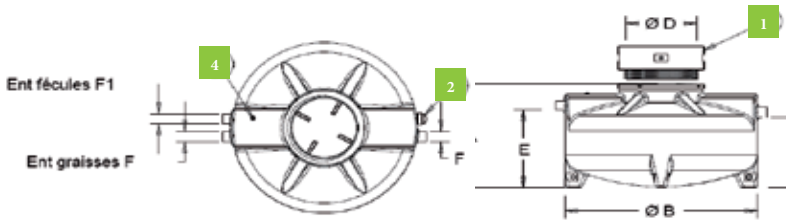
INSTALLATION

L'appareil sera enterré, il est prévu pour être installé en présence de la nappe phréatique ou en terrain hydromorphe dont le niveau ne dépasse pas la génératrice supérieure de l'appareil.
En cas de passage de véhicules ou de hauteur de remblai supérieur à 800 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.
Cet appareil peut également être posé en élévation :
Il sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil. Le couvercle restera toujours accessible pour permettre l'entretien.

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur.notamment **la notice de pose P046. 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**

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN.... (1 à 7 selon les tailles)
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.



1 - Rehausse à visser (RH602), hauteur 250. Option
2 - Dispositif d'extraction DN80. Option
3 - Raccord fileté 20x27 (3/4") pour buse pulvérisation
Entraxe entrée graisses/entrée fécules :
- taille 1, 2 et 3 : 160 mm
- taille 4 : 180 mm
- taille 5, 6 et 7 : 190 mm

Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	Ø F1	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6634/01	1	765	1244	600	485	100	100	415	350	100	260	OD4-BBTN1
SG2/6634/02	2	1059	1244	600	779	100	100	709	350	200	505	OD4-BBTN2
SG2/6634/03	3	1356	1244	600	1076	100	100	1006	350	300	755	OD4-BBTN3
SG2/6634/04	4	1100	1720	600	825	100	100	755	345	400	980	OD4-BBTN4
SG2/6634/05	5	1330	1720	600	975	160	100	905	425	500	1225	OD4-BBTN5
SG2/6634/06	6	1475	1720	600	1120	160	100	1050	425	600	1468	OD4-BBTN6
SG2/6634/07	7	1635	1720	600	1280	160	100	1210	425	700	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602 .....Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm
ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N .....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 8 À 18
POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE) OU HORS SOL (SUR DEVIS)
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
POLYESTER (PRV)

6635

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur combiné de graisses et de fécules est un appareil destiné à séparer et à stocker les matières solides, les graisses et les huiles d'origine animale et végétale contenues dans les eaux ménagères et à retenir les déchets d'épluchage.
Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluchueuse de pommes de terre.
La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluchueuse.
L'appareil, en standard, est équipé d'une amorce de trou d'homme de Ø 750, en option, l'appareil peut être équipé d'un collet et d'un couvercle à visser ø 600 (OD3/CV600/...).
Sur ce couvercle peuvent être montées des rehausses à visser hauteur 250 mm (option RH602).
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.

ENTRETIEN

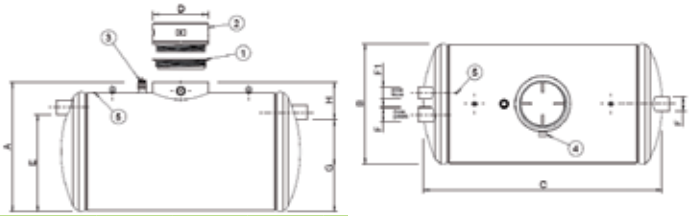
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD3/1924
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.

INSTALLATION

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur. notemment **les notices de pose P064 & P065. 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**



1 - Collet + couvercle à visser (OD3/CV600/13 ou 16), ø 600. *Option*
2 - Rehausse à visser (RH602), ø 600, hauteur 250 mm. *Option*
3 - Extraction à distance DN80 (OD3/1924). *Option*
4 - Piquage F Ø 100 (passage fourreau si alarme)
5 - Raccord fileté 20x27 (3/4") pour buse pulvérisation

Entraxe entrée graisses/entrée fécules :
- taille 8 et 10 = 250 mm
- taille 12, 15 et 18 = 300 mm

Référence	Taille	A	Ø B	C	D	E	Ø F	Ø F1	G	H	Vol. Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Nombre ceintures d'ancrage
SG3/6635/08	8	1470	1320	2738	750	1070	160	110	1000	470	811	1960	2
SG3/6635/10	10	1470	1320	3338	750	1070	160	110	1000	470	1010	2412	2
SG3/6635/12	12	1792	1642	2706	750	1330	200	160	1260	532	1228	2961	2
SG3/6635/15	15	1792	1642	3276	750	1330	200	160	1260	532	1523	3619	2
SG3/6635/18	18	1792	1642	3896	750	1330	200	160	1260	532	1843	4334	2
SG3/6635/20	20	1792	1642	4352	750	1330	200	160	1260	532	2000	4800	2

Options :

OD3/CV600/13 .....Collet + couvercle à visser ø 600 sur virole ø 1300 (attention ne peut pas être rajouté une fois l'appareil livré)
OD3/CV600/16 .....Collet + couvercle à visser ø 600 sur virole ø 1600 (attention ne peut pas être rajouté une fois l'appareil livré)
RH602 .....Rehausse à visser Ø 600 hauteur 250 mm (l'option couvercle à visser doit être également commandée)
ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de niveau de boues
OD3/1924 .....Dispositif d'extraction à distance DN80
CA3/6394/10T.....Ceinture d'ancrage à cliquer pour pose en nappe ou terrain hydromorphe.

Options supplémentaires pour pose en élévation
- Berces en acier
- Peinture de protection aux UV, si pose en extérieur.

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 8
AMORCES DE CHEMINÉES OU ACCESSIBILITÉ TOTALE
POSE ENTERRÉE (AVEC OU SANS NAPPE) OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
INOX

CNX **CNXAT**

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

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. 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.

DEFINITION TECHNIQUE

Un séparateur combiné 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 et à retenir les déchets d'épluchage.
Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluceuse de pommes de terre. La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluceuse.
Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil. La capacité de rétention des graisses est de 40 litres par l/s. Fabrication en acier inox 304 L (EN 1.4307).
Équipé en série d'un support pour détecteur de niveau de graisses.
Implantation enterrée, avec possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter).
Amorce(s) de cheminée (diamètre 600, hauteur 120mm).
Sans couvercle(s), le système de rehausse(s) et le(s) couvercle(s) selon EN 124 sont hors fourniture SIMOP.

EXTRACTION À DISTANCE

Voir la fiche CAX CAXAT page 26

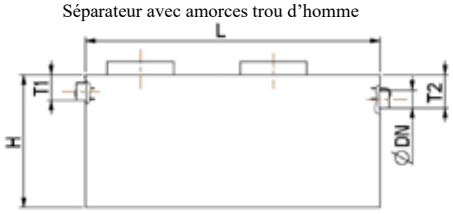
ENTRETIEN

Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement le séparateur, l'attention est attirée sur le nécessité de se conformer aux réglementations nationales ou locales concernant l'enlèvement des déchets.
Il convient de déterminer la fréquence des contrôles, vidanges et nettoyages en fonction de la capacité de stockage de graisse et de boues du séparateur et selon l'expérience opérationnelle. Sauf spécification contraire, il convient de vidanger le séparateur, de le nettoyer et de le remplir en eau claire au moins une fois par mois, et de préférence, tous les 15 jours (norme EN 1825-2).

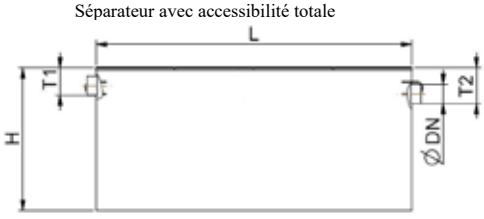
INSTALLATION

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur. notemment **les notices de pose P108 & P109. 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**

Séparateur avec amorces trou d'homme



Séparateur avec accessibilité totale



Amorce de cheminée	Accessibilité totale											Amorce de cheminée		Accessibilité totale	
Référence	Référence	Taille nominale	Vol. débourbeur (l)	Vol. séparateur (l)	Rét. graisses (l)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	F.E. Entrée T1 (mm)	F.E. Sortie T2 (mm)	DN raccordement ext.	Nbre d'amorce(s)	Poids à vide (kg)	Nbre tampons inox (mm)	Poids à vide (kg)
CN01XAMCH	CN01X033B	1	160	240	61	1015	670	960	260	330	114	1	123	1 (575x920)	176
CN02XAMCH	CN02X033B	2	310	480	109	1335	765	1150	260	330	114	1	157	2 (575x670)	246
CN03XAMCH	CN03X033B	3	466	720	162	2000	765	1150	260	330	114	2	199	3 (575x670)	334
CN04XAMCH	CN04X033B	4	600	960	297	2000	1015	1200	260	330	114	2	286	3 (575x920)	437
CN06XAMCH	CN06X033B	6	889	1440	380	2665	1015	1200	260	330	159	2	354	4 (575x920)	569
CN08XAMCH	CN08X033B	8	1021	1920	509	3330	1015	1200	260	330	159	2	413	5 (575x920)	682

Options :

ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues
- Possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter)
- Possibilité de couvercle en inox léger 1,5KN (nous consulter)

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

DÉBOURBEUR V100 ET DISPOSITIF D'EXTRACTION DN80
AMORCE TROU D'HOMME OU ACCESSIBILITÉ TOTALE
TAILLE 1 À 8 - POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE) OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 500 MM
INOX 304L

CAX **CAXAT**

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. 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.

GARANTIE CONTRE LA CORROSION JUSQU'À 20 ANS

CE EN 1825-1

DEFINITION TECHNIQUE

Un séparateur combiné 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 et à retenir les déchets d'épluchage. Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluche-use de pommes de terre. La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluche-use.
Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil. La capacité de rétention des graisses est de 40 litres par l/s. Fabrication en acier inox 304 L (EN 1.4307).
Équipé en série d'un support pour détecteur de niveau de graisses. Implantation enterrée, avec possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter). Amorce(s) de cheminée (diamètre 600, hauteur 120mm). Sans couvercle(s), le système de rehausse(s) et le(s) couvercle(s) selon EN 124 sont hors fourniture SIMOP.

ENTRETIEN

Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement le séparateur, l'attention est attirée sur le nécessité de se conformer aux réglementations nationales ou locales concernant l'enlèvement des déchets.
Il convient de déterminer la fréquence des contrôles, vidanges et nettoyages en fonction de la capacité de stockage de graisse et de boues du séparateur et selon l'expérience opérationnelle. Sauf spécification contraire, il convient de vidanger le séparateur, de le nettoyer et de le remplir en eau claire au moins une fois par mois, et de préférence, tous les 15 jours (norme EN 1825-2).

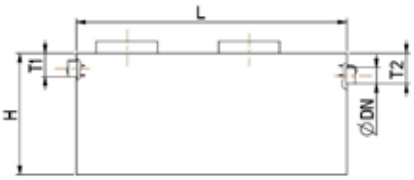
INSTALLATION

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur.notemment **les notices de pose P108 & p109. 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**

EXTRACTION À DISTANCE

Aspiration à distance : dispositif de soutirage DN 80
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'appareil.

Séparateur avec amorces trou d'homme



Séparateur avec accessibilité totale

Amorce trou d'homme	Accessibilité totale											Amorce trou d'homme		Accessibilité totale	
Référence	Référence	Taille nominale	Vol. débourbeur (l)	Vol. séparateur (l)	Rét. graisses (l)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	F.E. Entrée T1 (mm)	F.E. Sortie T2 (mm)	DN raccordement ext.	Nbre d'amorce(s)	Poids à vide (kg)	Nbre tampons inox (mm)	Poids à vide (kg)
CA01XAMCH	CA01X033B	1	160	240	61	1015	670	960	260	330	114	1	123	1 (575x920)	176
CA02XAMCH	CA02X033B	2	310	480	109	1335	765	1150	260	330	114	1	157	2 (575x670)	246
CA03XAMCH	CA03X033B	3	466	720	162	2000	765	1150	260	330	114	2	199	3 (575x670)	334
CA04XAMCH	CA04X033B	4	600	960	297	2000	1015	1200	260	330	114	2	286	3 (575x920)	437
CA06XAMCH	CA06X033B	6	889	1440	380	2665	1015	1200	260	330	159	2	354	4 (575x920	569
CA08XAMCH	CA08X033B	8	1021	1920	509	3330	1015	1200	260	330	159	2	413	5 (575x920)	682

Options :

ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG.....Sonde de boues
- Possibilité de fabrication sur chantier (nous consulter)
- Possibilité de couvercle en inox léger 1,5KN (nous consulter)

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.fr – 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)

6620

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.
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.

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.
Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil. La capacité de rétention des graisses est de 40 litres par l/s

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 (Ø 100) et une ventilation haute avec un extracteur éolien, l'ensemble à moins de 10 mètres de l'appareil (voir la fiche C010).

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

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

CE
EN 1825-1

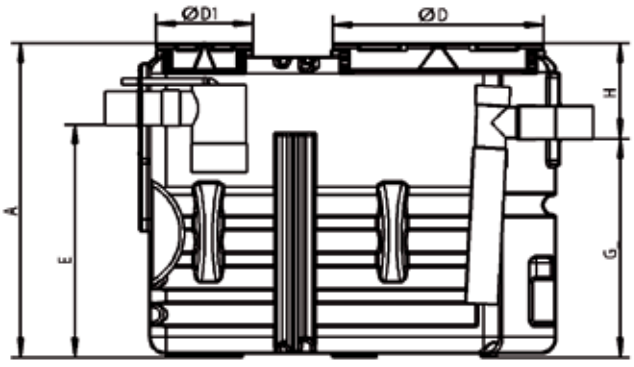
ENTRETIEN

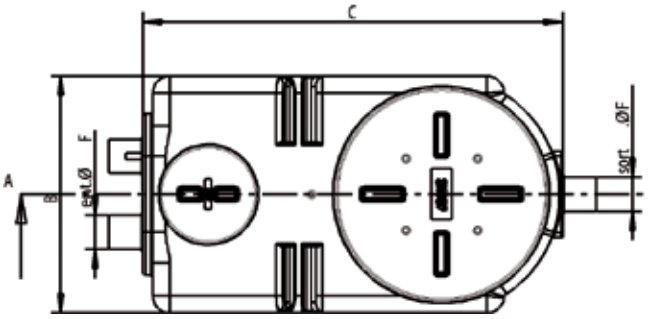
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance 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.





Référence	Taille	A	B	C	Ø D	D1	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6620/01	1	1060	700	1246	625	287	815	110	745	315	100	380	OD2/109
SG2/6620/02	2	1059	700	1827	625	625	815	110	745	315	200	515	OD2/109

Options :

ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2-4-N.....Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG .....Sonde de boues

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE FÉCULES
GAMME APOLLO, TAILLE 1 À 5
POSE ENTERRÉE (SANS NAPPE)
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 400 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6626

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

CE EN 1825-1

UTILISATION
Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de fécules résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.

Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe sélectionner un appareil de la fiche technique 6636.

DÉFINITION TECHNIQUE
Un séparateur de fécules est un appareil destiné à rabattre les mousses et à stocker les matières solides éventuelles.
Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'épluche-use de pommes de terre.
La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'épluche-use.

INSTALLATION
L'appareil devra être enterré hors terrain en nappe ou hors terrain hydromorphe ou il pourra être posé hors sol.

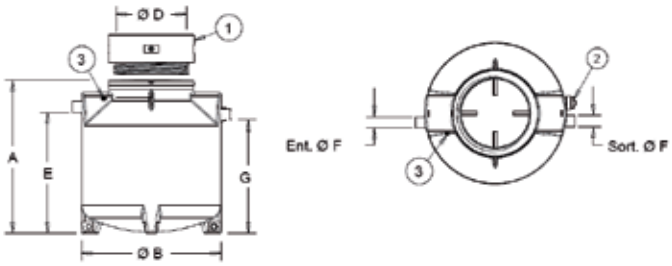
Pose enterrée :
En cas de passage de véhicules ou de surcharges roulantes ou de hauteur de remblai supérieur à 400 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

Respecter les préconisations de la fiche de pose P045.

EXTRACTION À DISTANCE
L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN 1 à 5 (selon la taille)

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.

ENTRETIEN
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides collectées.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.



1 - Rehausse à visser (RH602), hauteur 250. Option
2 - Dispositif d'extraction DN80. Option
3 - Raccord fileté 20x27 (3/4") pour buse pulvérisation

Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SF2/6626/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SF2/6626/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SF2/6626/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SF2/6626/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SF2/6626/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SF2/6626/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SF2/6626/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :
RH602 ..... Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

SÉPARATEURS DE FÉCULES

GAMME APOLLO, TAILLE 1 À 5
POSE ENTERRÉE (EN NAPPE) OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 800 MM
POLYETHYLÈNE (PE)

6636

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de fécules résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique.

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de fécules est un appareil destiné à rabattre les mousses et à stocker les matières solides éventuelles.
Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'éplucheuse de pommes de terre.
La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'éplucheuse.

INSTALLATION

Pose enterrée
L'appareil sera enterré, il est prévu pour être installé en présence de la nappe phréatique ou en terrain hydromorphe dont le niveau ne dépasse pas la génératrice supérieure de l'appareil.
En cas de passage de véhicules ou de hauteur de remblai supérieur à 800 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges. Respecter les préconisations de la fiche de pose P046. Ventilation ; voir la notice C010.

Pose en élévation
L'appareil sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil.
Le couvercle restera toujours accessible pour permettre l'entretien. **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.**

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

CE EN 1825-1

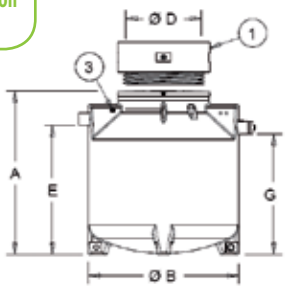
EXTRACTION À DISTANCE

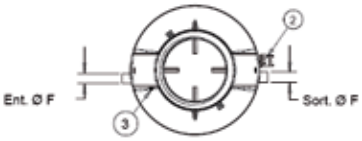
L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN 1 à 5 (selon la taille). L'installateur doit fournir et mettre en place un tube d'aspiration en PVC pression à raccorder à la sortie de l'appareil et doit placer en bordure de rue le raccord pompier livré avec l'option.

ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides collectées.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

1 - Rehausse à visser hauteur 250 (Réf. RH602). Option
2 - Dispositif d'extraction (Réf. DN80). Option
3 - Raccord fileté 20x27 (3/4") pour buse pulvérisation





Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SF2/6636/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SF2/6636/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SF2/6636/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SF2/6636/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SF2/6636/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SF2/6636/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SF2/6636/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :
RH602 .....Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

DÉBOURBEUR GAMME APOLLO
POSE ENTERRÉE (EN NAPPE)
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 800 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6603

UTILISATION
En amont des installations de pré-traitement pour récupérer les matières lourdes contenues dans les eaux collectées.

DÉFINITION TECHNIQUE
Un débourbeur indépendant est un appareil destiné à séparer et à stocker les matières lourdes (sable, gravier, boues, etc) contenues dans les eaux brutes avant leur passage dans un séparateur de graisses ou dans un séparateur d'hydrocarbures.

Lorsqu'il est placé en amont d'un séparateur de graisses, il permet également d'abaisser la température des eaux collectées en provenance des cuisines.

INSTALLATION
L'appareil sera enterré, il est prévu pour être installé en présence de la nappe phréatique ou en terrain hydromorphe dont le niveau ne dépasse pas la génératrice supérieure de l'appareil.
En cas de passage de véhicules ou de hauteur de remblai supérieur à 800 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

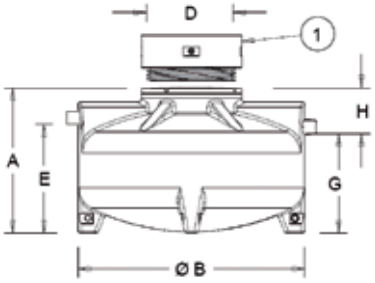
Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur. notemment **la notice de pose P046.**

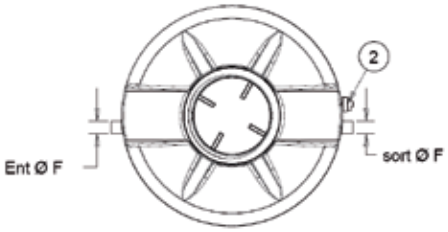
EXTRACTION À DISTANCE
L'extraction à distance DN 80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN1.

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.

ENTRETIEN
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement quand la quantité de boues collectée atteint 50 % du volume de l'appareil.
Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire.

1 - Rehausse à visser hauteur 250 (Réf. RH602). Option
2 - Dispositif d'extraction (Réf. DN80). Option





Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Option dispositif d'extraction
DB2/6603/0340	3	765	1244	600	485	100	415	350	368	OD4-BBTN1
DB2/6603/0341	6	1059	1244	600	704	160	634	425	633	OD4-BBTN1
DB2/6603/0342	9	1356	1244	600	1001	160	931	425	983	OD4-BBTN1
DB2/6603/1200	12	1100	1720	600	731	200	661	439	1200	OD4-BBTN1
DB2/6603/1700	17	1300	1720	600	931	200	861	439	1725	OD4-BBTN1
DB2/6603/2000	20	1475	1720	600	1106	200	1036	439	2054	OD4-BBTN1
DB2/6603/2400	24	1635	1720	600	1266	200	1196	439	2416	OD4-BBTN1

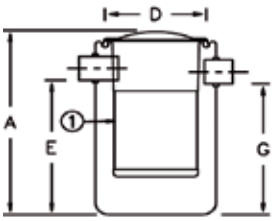
Options :

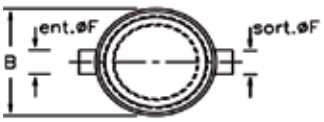
RH602 ..... Réhausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2- 3-N ..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG ..... Sonde de boues

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

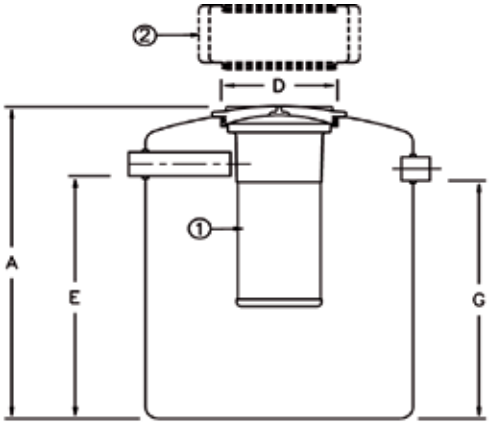
COLLECTEUR DE DÉCHETS
POLYÉTHYLÈNE (PE)

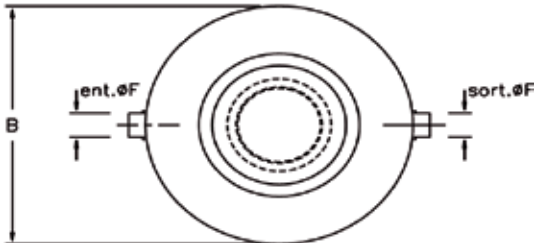
6880





Petit modèle
CD2/080 80 litres





Grand modèle
CD2/950 780 litres

DÉFINITION TECHNIQUE

Le collecteur de déchets est un appareil destiné à filtrer les effluents liquides avant rejet, pour retenir les matières solides.

Cet appareil est constitué de :
- 1 cuve cylindrique en polyéthylène,
- 2 manchons de raccordement en PVC diamètre 100 mm,
- 1 panier amovible polyéthylène avec grille INOX, tôle perforée diamètre 4 mm, ou 3 mm pour le CD2/950-1
- 1 couvercle à poser pour le modèle 80 litres.
- 1 couvercle à visser pour le modèle 780 litres.

FONCTIONNEMENT

Les eaux brutes pénètrent dans l'appareil et sont filtrées par le panier perforé. Les eaux débarrassées des matières solides sont dirigées vers le réseau.

1 – Panier avec grille INOX
Volume 25 litres pour le CD2/080
Volume 70 litres pour le CD2/950
2 – Rehausse RH 502 en option uniquement sur le CD2/950

ENTRETIEN

Cet appareil en polyéthylène est insensible à la corrosion et ne nécessite pas d'entretien particulier.
L'entretien est limité à l'enlèvement des déchets se trouvant à l'intérieur du panier, la fréquence de cette opération est déterminée par la charge en déchets de l'effluent.
Vérifier périodiquement que l'appareil n'est pas chargé en boues dans la partie inférieure de la cuve.
Si cela s'avère nécessaire, il faut le vidanger et le remettre en eau immédiatement avec un tuyau d'un diamètre approprié au volume de l'appareil.

Référence	A	øB	øD	E	øF	G	H (A-C)	Volume (l)	ø maille du panier (mm)
CD2/080	775	450	375	565	100	550	225	80	4
CD2/950	1290	1000	400	1020	100	1000	290	780	4
CD2/950-1	1290	1000	400	1020	100	1000	290	780	3

Options :
RH502 .....Rehausse polyéthylène à visser, hauteur 250 mm - uniquement sur le modèle CD2/950

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FILTRE DE NEUTRALISATION D'ACIDE DE BATTERIES
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6890

DÉFINITION TECHNIQUE

Un filtre de neutralisation en polyéthylène est un appareil destiné à neutraliser les acides de batterie (H_2SO_4) qui peuvent être déversés dans le réseau à la suite du nettoyage d'une aire de stockage ou d'un déversement accidentel d'acides

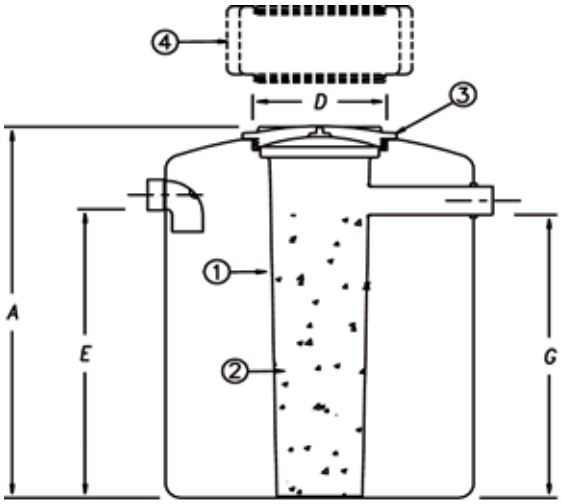
Caractéristiques :
- le cuvelage est en polyéthylène haute densité,
- le panier est en polyéthylène avec grille inox,
- la poignée de levage du panier est en acier galvanisé,
- les raccords sont en PVC,
- le couvercle diamètre 400 mm à visser est en polyéthylène,
- marbre concassé (fourni avec le filtre) :
  - 75 kg pour FN2/500
  - 100 kg pour FN2/950

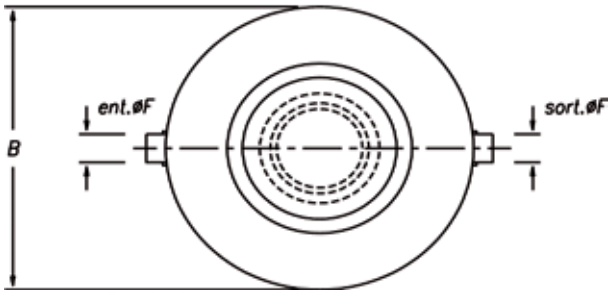
FONCTIONNEMENT

L'eau chargée d'acides pénètre dans l'appareil par le coude plongeur. Les matières lourdes se déposent dans le fond. L'effluent chargé d'acides traverse la couche de marbre et ressort de l'appareil. L'acide se neutralise en consommant le marbre.

ENTRETIEN

Cet appareil en polyéthylène est insensible à la corrosion. Il ne nécessite pas d'entretien particulier. Le marbre doit être complété régulièrement car il est consommé par l'acide. Tous les six mois, l'appareil doit être vidangé complètement et nettoyé. **Le remplir d'eau claire après la vidange avec un tuyau d'un diamètre approprié au volume de l'appareil.**





1 – Panier polyéthylène avec grille inox
2 – Marbre concassé
3 – Couvercle à visser Ø 400
5 – Rehausse à visser RH 502 ou RH 505 Option

Référence	A	øB	øD	E	øF	G	H	Volume (litres)
FN2/500	1085	790	400	815	100	795	290	390
FN2/950	1290	1000	400	1020	100	1000	290	780

Options :

MAB05 .....Marbre concassé, sac de 25 kg. (pour le remplacement)
RH50 .....Rehausse polyéthylène à visser Ø 400 hauteur 250 mm
RH505 ..... Rehausse polyéthylène à visser Ø 400 hauteur 500 mm

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ALARME DE NIVEAU
POUR SÉPARATEUR DE GRAISSES
JUSQU'À 3 SONDES POSSIBLES

6682

UTILISATION

Ce système d'alarme permet de détecter le niveau de graisses en surface dans le séparateur afin que celui-ci soit vidangé.

Il permet également de détecter le niveau de boue au fond du séparateur, voire même d'avoir une alarme en cas de trop plein.

FONCTIONNEMENT

L'unité de commande peut contrôler jusqu'à 3 sondes (graisses, boues et trop plein). Elle contrôle l'état des sondes connectées toutes les 30 minutes (fréquence réglable). L'état en cours est affiché sur l'écran à cristaux liquide 2X16 situé sur la face avant de l'unité.
La détection de graisses se fait par conductivité: l'eau se comporte comme un conducteur alors que les graisses se comportent comme des isolants.
La sonde est constituée de 2 parties en inox. Lorsque l'une des deux parties est plongée dans les graisses, un signal est envoyé vers l'unité de commande qui déclenche l'alarme.

Un signal d'alarme centralisé ou tout dispositif d'alarme externe peut également être relié au relais.

CARACTÉRISTIQUES

Température ambiante : -20 °C à 50 °C
3 entrées capteur (graisses, boues et trop-plein)
Tension d'alimentation : 230 VAC ±10 %
Sortie relais : 230 Vac, 3A
Protection boîtier : IP65
Longueur de câble de la sonde : 5 m

INSTALLATION

Se reporter à la notice de pose.
Un manuel d'installation et d'utilisation est livré avec l'alarme.
La longueur maximale du câble de la sonde est de 200 m.
L'ensemble des branchements doit être réalisé par un professionnel, une assistance peut être proposée en option.

MAINTENANCE

Les sondes peuvent être exposées à des environnements difficiles. il est recommandé de les inspecter et de les nettoyer régulièrement.
L'unité de commande ne contient aucune pièce dont la maintenance est susceptible d'être réalisée par l'utilisateur. Pour toute réparation, nous consulter.

Référence	Références des séparateurs adaptés à l'alarme	Longueur câble
ANG2-3	en PE : 6612, 6616, 6630, 6634 en inox, 6622, 6632 et 6635	10 ml
ANG2-4	en PE : 6611 et 6620	sonde 5 ml + 10 ml (avec connecteur)

Options :

MR-ANH .....Connecteur pour rallonge de câble - type instrumentation
CR-ANH .....Rallonde de câble, type instrumentation
SNB/SG .....Sonde de détection de niveau de boues

ALARME DE NIVEAU SIMPLIFIÉE
POUR SÉPARATEURS DE GRAISSES
1 SONDE ANG2-3 OU 4-N

6684

UTILISATION

Ce système d'alarme permet de détecter le niveau de graisses en surface dans le séparateur afin que celui-ci soit vidangé.
L'alarme est adaptée pour les sites où l'alimentation électrique est facilement accessible, rendant ainsi l'installation efficace et économique.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'unité vérifie continuellement la présence de graisses en mesurant la conductivité. Lorsque la sonde est dans l'eau, le voyant (LED) est allumé vert. Quand le niveau haut de graisses est détecté, alors l'alarme sonne et le gyrophare s'allume (option). Pour couper le son de l'alarme et arrêter le gyrophare, il suffit de presser le bouton « *muet* ».
La LED restera rouge jusqu'à la prochaine détection d'eau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Température ambiante : -20 °C à 50 °C
- 1 entrée capteur
- Tension d'alimentation : 230 VAC ±10 %
- Protection boîtier : IP65
- Sécurité intrinsèque : (EX ia) IIC (-20 °C <= Ta <= +50 °C)
- Certification ATEX : Baseefa08ATEX0110X
- Longueur de câble de la sonde = 5 m
- Puissance sans alarme : 2,5 W, avec alarme : 4,8 W
- Fusible : FS1 : T 250 mA H 250V et FS2 : fusible 0242.050UAT1, 50 mA 250 V
- Sortie relais : 11,2 V DC, 100 mA maximum

INSTALLATION

Se reporter à la notice de pose P105.
Un manuel d'installation et d'utilisation est livré avec l'alarme.
La longueur maximale du câble de la sonde est de 200 m (option).
L'ensemble des branchements doivent être réalisés par un professionnel, une assistance peut être proposée en option.

Boîtier alarme SIMOP

Sonde de niveau SIMOP

MAINTENANCE

La sonde peut être exposée à des environnements difficiles. Il est recommandé de l'inspecter et de la nettoyer régulièrement.
L'unité de commande ne contient aucune pièce dont la maintenance est susceptible d'être réalisée par l'utilisateur. Pour toute réparation, nous consulter.

GARANTIE

Le matériel est garanti 1 an.

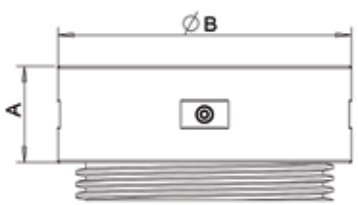
Référence	Références des séparateurs adaptés à l'alarme	Longueur câble
ANG2-3-N	en PE : 6612, 6616, 6630, 6634, 6622, 6632 et 6635	10 ml
ANG2-4-N	en PE : 6611 et 6620	sonde 5 ml + 10 ml (avec connecteur)

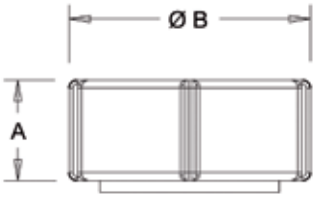
Options :

MR-ANH .....Manchon rallonge câble pour ANH...-3
CR-ANH .....Rallonde de câble pour ANH...-3(ML), type instrumentation
GYRO/ANH12V.....Gyrophare pour alarme à panneau solaire en 12 VCC

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

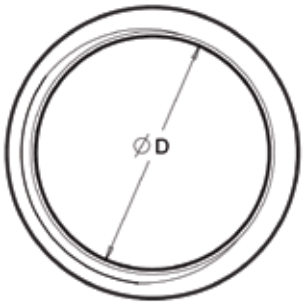
Rehausse RH602

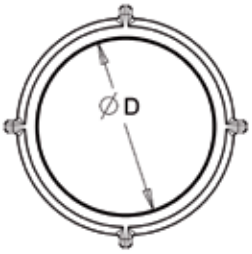




RH 502

RH 602

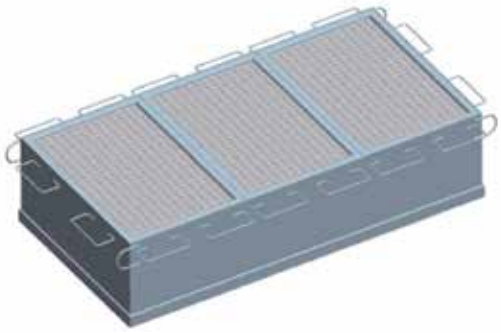




DÉFINITION

Rehausse en polyéthylène haute densité. Elle permet de mettre le tampon au niveau du sol quand l'appareil est enterré et quand il est mis hors gel.

Référence	RH 502	RH 505	RH 602
A	250	500	250
B	600	600	760
D	400	400	600



CE
EN 1825-1

DÉFINITION TECHNIQUE

- Fabrication des rehausses en inox 304L (EN 1.4307)
- Fabrication des tampons en acier inox, ou fonte 1,5 kN, 125 kN,
- 250 kN (avec son cadre)
- Toutes les hauteurs sont possibles, selon les fils d'eau les plus courants de 500 à 1200 mm

Pour déterminer le code article, il faut :

1 Type du séparateur	Référence
BIX	BI
BIXAT	AI
CNX	CN
CNXAT	**CA**

2 **La taille :**
Les tailles : 1, 2, 3, 4, **5**, 6, 7, 8, 9, 10.

3 **La matière du boîtier :**
Le boîtier est réalisé en inox : **X**

4 **Le fil d'eau de sortie :**
Définir la hauteur de fil d'eau de sortie **50**
Le fil d'eau est la hauteur en "cm" entre le sol fini et la génératrice inférieure de la manchette de sortie de chaque appareil.

5 **La matière de la rehausse :**
Pour un fil d'eau supérieur au fil d'eau standard, l'appareil nécessite une rehausse en inox : **X**

6 **La charge des couvercles :**
Suivant l'implantation de l'appareil,
1,5 kN : 0
125 kN : B
250 kN : **C**

Le code article sera :

1	2	3	4	5	6
CA	**05**	**X**	**050**	**X**	**C**

Important : un entretien régulier de ce matériel selon la norme EN 1825-2 est nécessaire.

Redonnons le meilleur à la terre

QUESTIONNAIRE DE DEMANDE DE SÉPARATEUR DE GRAISSES

À photocopier, à remplir et à nous renvoyer :

par courrier : 10 rue Richedoux – 50480 Sainte Mère Église

ou par fax : + 33 (0) 2 33 21 50 75

ou par e-mail : simop@simop.fr

VOS COORDONNÉES

☐ M. ☐ Mme

Nom : ..... Prénom :.....

Fonction : ..... Société : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : ..... e-mail :.....

POUR LES CUISINES COLLECTIVES

Type d'établissement : ☐ Restaurant 1 service ☐ Restaurant 2 services ☐ Hôtel
☐ Hôpital ☐ Réfectoire : cuisine réchauffée ☐ Réfectoire : cuisine préparée

Nombre de repas servis par jour : .....

Utilisation d'une éplucheuse à pommes de terre : ☐ Oui ☐ Non

Si oui, quantité de pommes de terre (en kg) par jour : .....

POUR LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Emploi de détergents : ☐ Jamais ☐ Occasionnellement
☐ Toujours ☐ Cas spécial (ex : hôpital)

Densité moyenne des graisses : ☐ < 0,94 ☐ > 0,94 ☐ Indéterminée

Température des eaux à traiter (en °C): ☐ < 60 °C ☐ > 60 °C ☐ Indéterminée

Consommation d'eau annuelle utilisée pour la préparation des produits (en m^3) : .....

Nombre de jours travaillés par an : .....

Durée moyenne de fonctionnement journalier (en heures) : .....

POUR LES BOUCHERIES/CHARCUTERIES/ABATTOIRS

Nombre d'animaux par semaine : .....

Type d'animaux : ☐ Bovins ☐ Porcins ☐ Autre

Produits à base d'animaux par jour (en kg) : .....

POUR LES BOULANGERIES/PÂTISSERIES

Produits oléagineux utilisés par jour (kg) : ☐ Huile : ..... ☐ Beurre : ..... ☐ Margarine : .....

POUR LES POISSONNERIES

Quantité de poisson traitée par jour (en kg) :.....

COMMENTAIRES

.....

.....

.....

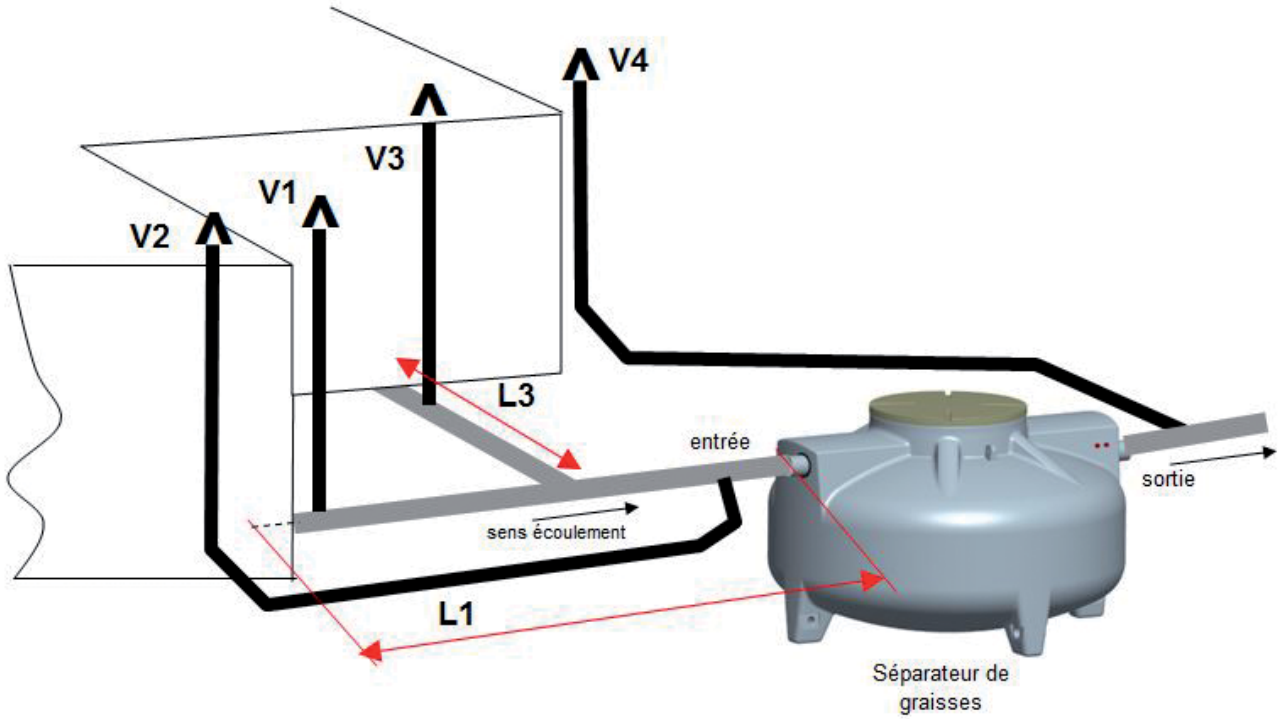
.....

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.fr – e-mail : simop@simop.fr

Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VENTILATION POUR SÉPARATEUR DE GRAISSES SUIVANT LA NORME EN 1825-2

C010



Selon la norme EN 1825-2 :

Si L1 est inférieur à 10 ml, raccorder la ventilation V1 en toiture.

Si L1 est supérieur à 10 ml, raccorder la ventilation V1 et la ventilation V2 (piquage au plus près du séparateur) en toiture.

Toutes les conduites raméables de longueur supérieure à 5 ml doivent être ventilées, donc si L3 est supérieur à 5 ml, raccorder la ventilation V3 en toiture.

Même si la norme ne l'impose pas, nous recommandons, de plus, de raccorder en toiture la conduite aval du séparateur (V4).

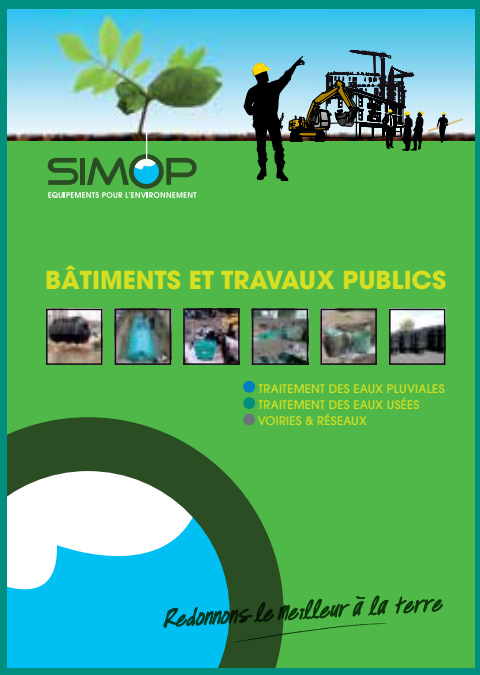
NOTES

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

NOTES

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.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SIMOP C'EST AUSSI :



Traitement des eaux pluviales

- Récupération des eaux de pluie
- Séparateurs hydrocarbures
- Décanteurs particulaires
- Équipements de bassins

Traitement des eaux usées

- Assainissement Non-Collectif < 20 EH
- Assainissement Non-Collectif > 20 EH
- Séparateurs de graisses

Voiries & réseaux

- Produits de sols
- Équipements de voirie
- Regards assainissement
- Postes de relevage

Retrouvez l'ensemble de nos produits sur **www.simop.fr**

SUIVEZ-NOUS SUR

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

10 rue Richedoux
50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE
FRANCE
Tél. 02 33 95 88 00
Fax 02 33 21 50 75
www.simop.fr
e-mail : simop@simop.fr

SIMOP France SAS
au capital de 1 370 000 euros
SIRET 354 040 707 00012

Certifié ISO 9001

IFAA

intertek
Total Quality. Assured.

Distribué par :

Redonnons le meilleur à la terre

Mise en page SIMOP – Octobre 2019 - CATANCI03