

## LA GAMME SÉPARATEURS À GRAISSES ET FÉCULES

### LA RÉGLEMENTATION

#### Les normes

- La réalisation des séparateurs à graisses est régie par différentes normes, notamment la norme française **NF EN 1825-1**, complété par la NF P 16-500-1/CN et NF EN 1825-2. Les appareils sont également soumis au marquage **CE** dont les modalités sont définies dans l'annexe ZA.

- Depuis le 01 juillet 2013, la D.O.P. est obligatoire. Chaque produit doit être accompagné de sa D.O.P. qui comprend également le marquage **CE**

#### Détermination de la taille nominale

##### - Le débourbeur

Le volume des débourbeurs, en litres, doit être d'au moins **100 x TN** (Taille Nominale)

##### - La chambre de séparation

Taille nominale TN	Surface minimale de la zone de séparation des graisses m²	Volume minimal de la zone de séparation des graisses m³	Volume minimal de la zone de stockage des graisses m³
TN	0,25 x TN	0,24 x TN	0,04 TN

Le volume de la chambre de séparation peut être également calculé de la manière suivante : **volume utile (litres) = 240 x TN**

### QUELLE TAILLE CHOISIR ?

#### Méthode de calcul selon la norme NF EN 1825-2

- Pour la taille des séparateurs de graisses avec débourbeur et les séparateurs de graisses et féculés, la méthode de calcul selon la norme NF EN 1825-2 est la suivante :

$$TN = Nb \text{ repas} \times V \text{ repas} \times fd \times ft \times fr \times \frac{fq}{(3600 \times \text{temps fonctionnement journalier})}$$

#### Les facteurs déterminants selon la norme NF EN 1825-2

Facteurs	Restaurant			Hôpital	Établissement cuisine professionnelle	Cantine (sans préparation)
	1 service	2 services	Hôtel restaurant			
Temps de fonctionnement journalier (h)	8	16	16	16	24	8
Facteur Température (1:T°C<60°C) (ft)	1	1	1	1	1	1
Facteur détergent / 1,3 : présence détergents (fr)	1,3	1,3	1,3	1,5	1,3	1,3
Facteur de pointe (fq)	8,5	8,5	5	13	22	20
Base V / repas (litres)	50	50	100	20	10	5

Notes : ft considéré = 1 (T°C<60°C) ; si T°> 60°C, multiplier TN par 1,5 ; pour un même nombre de repas, la taille nominale est inversement proportionnelle au temps d'activité quotidien.

#### Tableau de sélection des séparateurs polyéthylène

SÉPARATEURS DE GRAISSES AVEC DÉBOURBEUR													
RESTAURANT			HÔPITAL	ÉTABLISSEMENT CUISINE PROFESSIONNELLE	CANTINE (SANS PRÉPARATION)	APPLIS INDUSTRIELLE SPECIFIQUE	TAILLE NOMINALE	COLONNE DE VIDANGE				PAGE	
NOMBRE DE REPAS								NB DE REPAS / JOUR			SANS		AVEC
1 SERVICE	2 SERVICES	HÔTEL RESTAURANT					MODÈLE	CODE	MODÈLE	CODE			
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101	≤ 222	Nous Consulter	1			000002862		000003225	36
≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 222	≤ 151	≤ 332		1,5			000002864		000003231	
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201	≤ 443		2			000002865		000003232	
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302	≤ 665		3	YG05		000002866	YG10	000003233	
≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 591	≤ 403	≤ 886		4			000002867		000003234	
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503	≤ 1108		5			000002868		000003235	
≤ 313	≤ 626	≤ 532	≤ 886	≤ 604	≤ 1329		6			000002869		000003237	
≤ 1043	≤ 2085	≤ 1772	≤ 2954	≤ 2014	≤ 4431		20	DG20	SEP02311	DGA20		Nous Consulter	

SÉPARATEURS DE GRAISSES & POLYÉTHYLÈNE													
RESTAURANT (1)			HÔPITAL	ÉTABLISSEMENT CUISINE PROFESSIONNELLE	APPLIS INDUSTRIELLE SPECIFIQUE	TAILLE NOMINALE	COLONNE DE VIDANGE				PAGE		
NOMBRE DE REPAS							NB DE REPAS / JOUR			SANS		AVEC	
1 SERVICE	2 SERVICES	HÔTEL RESTAURANT					MODÈLE	CODE	MODÈLE	CODE			
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101		Nous Consulter	1			000002862		000003225	37
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201			2	YG20		000002864	YG25	000003231	
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302			3			000002865		000003232	
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503			5			000002866		000003233	
≤ 782	≤ 1564	≤ 1329	≤ 2215	≤ 1510			15	GF15	SEP02311	GFA15		Nous Consulter	

(1) Pour un restaurant, il y a 2 possibilités : 1 ou 2 service jour.

#### Information complémentaires

Séparateur à graisses : Il est basé sur la différence de densité entre les éléments présents à l'intérieur du séparateur. Les graisses, de densité 0,95, remontent à la surface tandis que les matières lourdes, de densité 1,1, décantent au fond de l'appareil. L'eau chargée arrive dans l'appareil par le dispositif d'entrée, celui-ci est équipé d'un brise jet évitant la remise en suspension des boues et des graisses décantées. La cloison arrête les boues dans la première partie (débourbeur) et le siphon de sortie bloque les graisses dans l'appareil.

Séparateur à féculés : Le séparateur de féculés fonctionne également sur le principe de la décantation. La densité des féculés n'étant pas homogène, les matières décantent sur l'ensemble de la surface. L'eau chargée de féculés arrive dans l'appareil par le manchon d'entrée. Cet effluent est aussitôt arrosé par la buse. Les féculés ont la particularité de produire de la mousse. Il est donc nécessaire de la rabattre afin de ne pas saturer l'appareil. L'ouverture de l'arrosage doit être asservie au fonctionnement de la machine à éplucher via une électrovanne.