

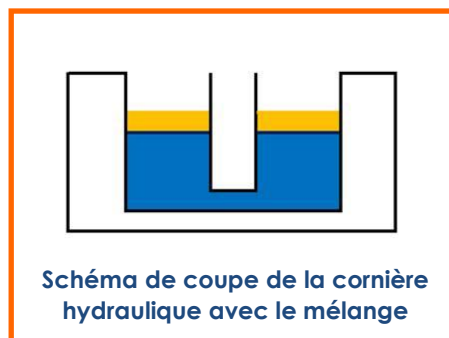
Les consignes ci-dessous doivent être respectées scrupuleusement pour que le débourbeur séparateur de graisses soit performant dans son fonctionnement.

## I. Mise en service

Les débourbeurs séparateurs de graisses doivent être mis en œuvre conformément aux instructions de pose disponibles en DQT072 pour les ouvrages métalliques et en DQT114 pour les ouvrages composites.

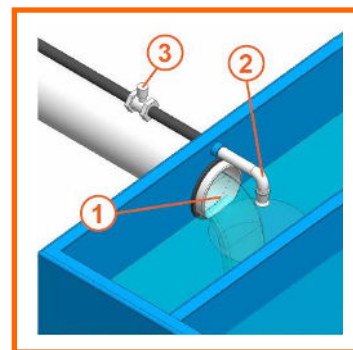
La mise en service consiste à réaliser les opérations suivantes :

- Remplissage en eau claire impérative jusqu'au débordement dans le réseau, lors de la mise en service, et après chaque vidange.
- Remplissage des cornières des couvercles d'un mélange eau / huile minérale, afin d'éviter toute nuisance olfactive et d'assurer l'étanchéité entre les tampons et l'appareil, pour les appareils en acier en ouverture totale type SAMBRE.



En présence de féculés (modèle AUBE, SDGFP ou GRFECO), une seconde entrée est créée et permet de raccorder directement l'éplucheuse à légumes, comme illustré ci-dessous :

L'eau chargée en féculés (1) arrivant dans le séparateur est aspergée par la buse de pulvérisation (2) afin de rabattre les mousses créées par les féculés et d'en faciliter la décantation. L'ouverture de l'électrovanne (3) de l'alimentation en eau de la buse (option EVFECULES) est asservie au fonctionnement de la machine à éplucher.



## 2. Ventilation

D'après la norme EN 1825-2, « les canalisations raccordées à des séparateurs de graisses (en amont ou en aval) doivent être suffisamment ventilées. »

Il convient donc d'installer un évent, qui remonte jusqu'au toit du bâtiment et équipé d'un chapeau de ventilation afin de limiter l'introduction d'insectes.

Les canalisations à équiper d'un évent sont les suivantes :

- La canalisation de décharge dans le séparateur ; si l'évent est à plus de 10 mètres du séparateur, il faut installer une ventilation supplémentaire aboutissant le plus près possible du séparateur.
- Tous les tuyaux rameaux en amont du séparateur de plus de 5 mètres de longueur.

Les modèles SAMBRE et AUBE sont équipés d'un piquage en aval en DN110 afin de recevoir directement un évent. Ce piquage est disponible en option « EVENT » sur notre gamme polyester « SDGP – SDGFP ». Il faut néanmoins prévoir une ventilation sur la canalisation en amont du séparateur de graisses.

## 3. Exploitation

Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement les débourbeurs séparateurs de graisses.

La fréquence des contrôles des débourbeurs séparateurs de graisses, des opérations de vidange et de nettoyage doivent être retenues en fonction de la capacité de stockage en boues et en graisses de l'appareil et de l'expérience opérationnelle. L'option alarme de détection des graisses type KAG peut apporter une aide à l'exploitation, en alertant l'exploitant avant l'atteinte de la rétention nominale en graisses.



En présence d'une colonne de vidange (option), il est possible de se raccorder à celle-ci avec une colonne équipée d'un raccord pompier ou encore de la prolonger jusqu'à l'extérieur du bâtiment afin d'éviter les nuisances dues à la vidange au sein de l'établissement.

La norme EN 1825-2 précise que les débourbeurs séparateurs de graisses doivent être vidangés une fois par mois, et de préférence tous les 15 jours.

Lors de la mise en service et après chaque vidange, il convient de vérifier que les recommandations de mise en service vues précédemment ont bien été faites (remplissage en eaux claires du séparateur ainsi que le remplissage de la cornière).

L'attention est attirée sur la nécessité de se conformer aux réglementations nationales en vigueur, notamment sur l'élimination des déchets. Le producteur d'un déchet en est responsable jusqu'à son élimination totale. Il doit s'assurer de l'établissement d'un bordereau de suivi des déchets dangereux (BSDD) accompagnant la fiche d'intervention.

**A l'occasion de cette opération d'entretien, il faudra procéder :**

- Au nettoyage des composants internes (déflecteur, siphonide...)
- Au contrôle du revêtement (gamme en acier revêtu) et remise en état si nécessaire (nous consulter).
- Au contrôle et au nettoyage de la sonde du dispositif d'alarme de détection des graisses, en conformité avec la notice d'entretien de cet équipement.

**Note : Aucun organe ou composant (tel que cloison, déflecteur, siphonide...) ne peut être démonté ou modifié sans autorisation écrite de notre part.**

