

# EG

## Séparateurs à graisses avec débourbeur



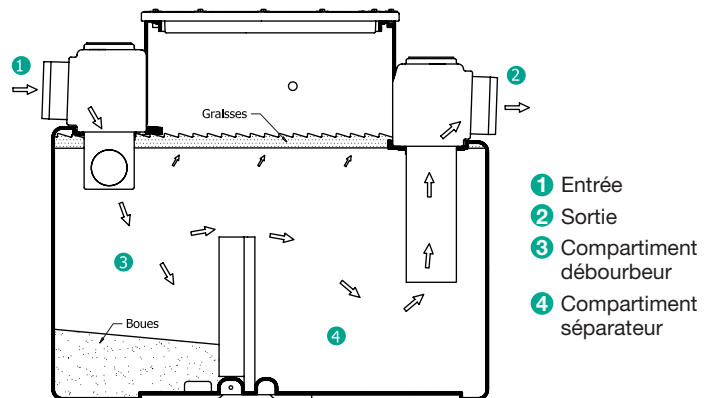
### 1 • CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le séparateur à graisses EG piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.
- Le séparateur à graisses EG a un compartiment débourbeur et un compartiment séparateur.
- Le choix du séparateur est fonction du nombre de repas servi par jour :

	Cuisine collective	Restaurant	
		1 service par jour	2 services par jour
EG 0500C	≤ 220	≤ 50	≤ 110
EG 0501C	≤ 350	≤ 80	≤ 160
EG 0502C	≤ 450	≤ 110	≤ 220

- Le séparateur à graisses EG est à enterrer mais peut être également posé en aérien. Il doit être ventilé.

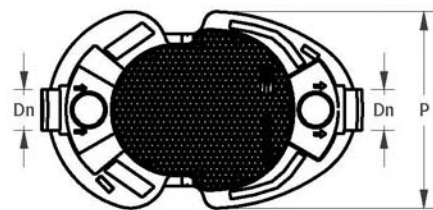
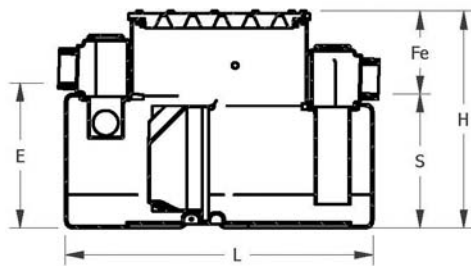
### PRINCIPE DE CIRCULATION



### 2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve en polyéthylène haute densité.
- Entrée et sortie avec joint en PVC Ø 110.
- Couvercle en polyéthylène, fermeture par 11 vis inox avec joint d'étanchéité, pour passage piétons.

- Fil d'eau : 330 mm.
- Equipements intérieurs en polyéthylène.
- Le séparateur à graisses doit être vidangé au moins tous les 2 mois. Remettre l'appareil en eau après chaque vidange.



#### Encombres (mm)

Type	Code	Taille l/s	L	P	H	E	S	Fe	DN	Volume (litres)		Poids kg
										Séparateur	Débourbeur	
EG 0500C	455340	1	1220	780	858	571	531	327	110	250	100	41
EG 0501C	455500	1,5	1220	780	1093	806	766	327	110	350	150	47
EG 0502C	455650	2	1251	780	1290	1003	963	327	110	480	200	54



#### Rehausse pour EG

Rehausse télescopique recoupable en partie basse sur une hauteur de 250 mm.  
Encombres (mm) : L 850 x l 765 x h 700.



**JETLY**

DISTRIBUÉ PAR