



**FRANCE
GRAISSE**
SÉPARATEURS DE GRAISSES

BAC À GRAISSES INOX GAMME PREMIUM

Conçus suivant le principe
de la norme NF EN 1825

ENTREPRISE
FRANÇAISE

Leader national dans la
vente de séparateurs de
graisse inox

LES + PRODUIT



INOX 304L ALIMENTAIRE

Résistant à la corrosion et conforme
au contact alimentaire.



PANIER FILTRANT PLEINE LONGUEUR

Panier de récupération grande capacité
facile à retirer et à nettoyer.



JOINT NÉOPRÈNE ANTI-ODEURS

Joint d'étanchéité haute qualité
pour une parfaite étanchéité.



PIEDS RÉGLABLES ±5 CM

Installation stable et de niveau
sur tous types de sols.



OUVERTURE FACILE

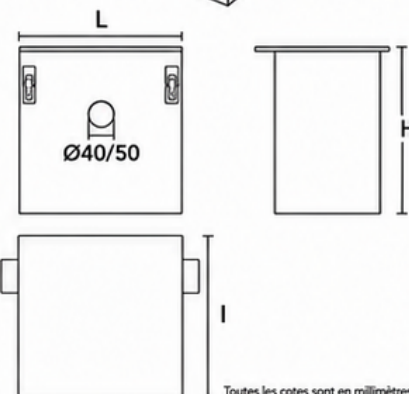
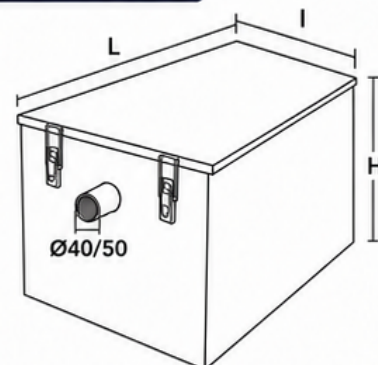
Couvercle avec grenouillères inox
pour un accès rapide et pratique.



ENTREPRISE FRANÇAISE

Leader national dans la vente de
séparateurs de graisse inox.

DIMENSIONS (mm)



Toutes les cotes sont en millimètres.



GAMME PREMIUM

DESCRIPTION

Nos bacs à graisses de la gamme **PREMIUM** sont des équipements de prétraitement des eaux usées destinés à séparer et retenir les graisses, huiles et matières solides d'origine animale ou végétale.

Ils protègent les réseaux d'évacuation contre les obstructions, les encrassements et les mauvaises odeurs, tout en respectant les exigences des règlements d'assainissement en vigueur.

TOUS LES MODÈLES GAMME PREMIUM

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME UTILE	LONGUEUR (L)	LARGEUR (I)	HAUTEUR (H)	ENTRÉE / SORTIE	COUVERTS CONSEILLÉS / JOUR	POIDS (kg)
FG-PREMIUM30	PREMIUM30	35 L	375	300	300	Ø40/50 mm	5 à 30 couverts	12,0 Kg
FG-PREMIUM90	PREMIUM90	60 L	650	300	300	Ø40/50 mm	30 à 90 couverts	18,0 Kg
FG-PREMIUM160	PREMIUM160	80 L	700	400	300	Ø40/50 mm	90 à 160 couverts	25,0 Kg
FG-PREMIUM260	PREMIUM260	160 L	1000	400	400	Ø40/50 mm	160 à 260 couverts	35,0 Kg
FG-PREMIUM450	PREMIUM450	250 L	1250	500	400	Ø40/50 mm	260 à 450 couverts	45,0 Kg

Les capacités indiquées sont données à titre indicatif selon une utilisation standard.

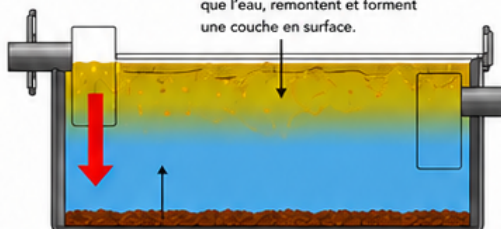
DOMAINES D'APPLICATION

- Particuliers
- Snacks / Restauration rapide
- Food-trucks
- Grande restauration
- Laboratoires alimentaires

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

ARRIVÉE
DES EAUX
GRASSES

Les matières solides,
plus lourdes, se déposent
au fond et forment
une couche de boues.



Les graisses et huiles,
plus légères que l'eau, remontent et forment
une couche en surface.

SORTIE DES EAUX
PRÉTRAITÉES
VERS L'ÉVACUATION



GARANTIE 2 ANS
CUVE INOX



INOX 304L
ALIMENTAIRE



PANIER FILTRANT
PLEINE LONGUEUR



JOINT NÉOPRÈNE
ANTI-ODEURS



PIEDS RÉGLABLES
±5 CM



INSTALLATION
RAPIDE



ASSISTANCE TECHNIQUE
EN FRANCE



**FRANCE
GRAISSE**
SÉPARATEURS DE GRAISSES



FRANCE GRAISSE
100 Route de Nîmes
30132 Caissargues
FRANCE



04 84 51 00 38



europe.extraction@gmail.com



www.france-graisse.com

Document technique
Version 1.0 - 05/2024

Photos et schémas non contractuels.
FRANCE GRAISSE se réserve le droit
de modifier ses produits sans préavis.