



**FRANCE  
GRAISSE**  
SÉPARATEURS DE GRAISSES

BAC À GRAISSES INOX

**GAMME AUTOMATIQUE**

ENTREPRISE  
FRANÇAISE

Conçus suivant le principe  
de la norme NF EN 1825

Leader national dans la  
vente de séparateurs de  
graisse inox

#### LES + PRODUIT



##### INOX 304L ALIMENTAIRE

Résistant à la corrosion et conforme  
au contact alimentaire.



##### FONCTIONNEMENT ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Chauffe et évacuation automatiques  
des graisses sans intervention.



##### CHAUFFAGE DES GRAISSES 230 V

Système de chauffage intégré pour  
fluidifier et évacuer les huiles.



##### BAC RÉCUPÉRATEUR D'HUILE INCLUS

Les graisses évacuées sont collectées  
dans un bac amovible.



##### PANIER FILTRANT INTÉGRÉ

Panier filtrant en inox inclus pour  
retenir les résidus solides.



##### PIEDS RÉGLABLES ±10 CM

Installation stable et de niveau  
sur tous types de sols.



##### JOINT NÉOPRÈNE ANTI-ODEURS

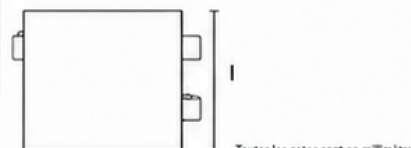
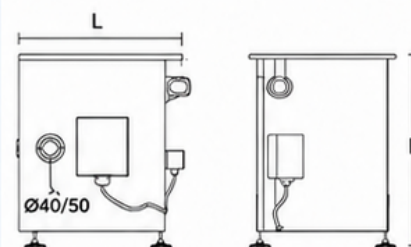
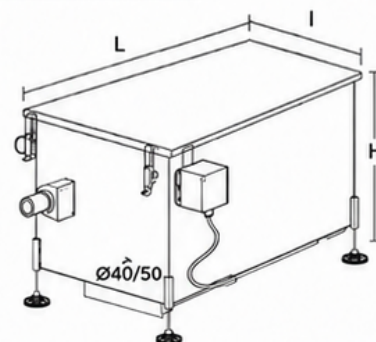
Joint d'étanchéité haute qualité  
pour une parfaite étanchéité.



##### ENTREPRISE FRANÇAISE

Leader national dans la vente de  
séparateurs de graisse inox.

#### DIMENSIONS (mm)



Toutes les cotes sont en millimètres.



#### GAMME AUTOMATIQUE

#### DESCRIPTION

Nos bacs à graisses de la gamme **AUTOMATIQUE** fonctionnent sans intervention manuelle.  
Les graisses sont chauffées et liquéfiées automatiquement puis évacuées dans un bac  
récupérateur intégré.

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

#### TOUS LES MODÈLES GAMME AUTOMATIQUE

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | VOLUME<br>UTILE | LONGUEUR<br>(L) | LARGEUR<br>(I) | HAUTEUR<br>(H) | ENTRÉE /<br>SORTIE | COUVERTS<br>CONSEILLÉS / JOUR | POIDS<br>(kg) |
|------------|---------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|--------------------|-------------------------------|---------------|
| FG-AUTO100 | AUTO100 | 95 L            | 610             | 520            | 360            | Ø40/50 mm          | 10 à 100 couverts             | 45,0 Kg       |
| FG-AUTO200 | AUTO200 | 115 L           | 710             | 520            | 360            | Ø40/50 mm          | 100 à 200 couverts            | 55,0 Kg       |
| FG-AUTO300 | AUTO300 | 165 L           | 1000            | 520            | 360            | Ø40/50 mm          | 200 à 300 couverts            | 65,0 Kg       |
| FG-AUTO400 | AUTO400 | 215 L           | 1250            | 520            | 360            | Ø40/50 mm          | 300 à 400 couverts            | 85,0 Kg       |

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

#### DOMAINES D'APPLICATION

- Restauration commerciale
- Collectivités / Cantines
- Hôtels / Restaurants
- Industries agroalimentaires
- Laboratoires alimentaires

#### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- 1 ARRIVÉE  
DES EAUX  
GRASSES
- 2 SÉPARATION  
DES  
GRAISSES
- 3 CHAUFFAGE  
DES  
GRAISSES
- 4 ÉVACUATION AUTOMATIQUE  
DES HUILES DANS LE BAC  
RÉCUPÉRATEUR
- 5 SORTIE DES EAUX  
PRÉTRAITÉES  
VERS L'ÉVACUATION



- GARANTIE 2 ANS  
CUVE INOX
- INOX 304L  
ALIMENTAIRE
- FONCTIONNEMENT  
AUTOMATIQUE
- CHAUFFAGE  
230 V
- JOINT NÉOPRÈNE  
ANTI-ODEURS
- PIEDS RÉGLABLES  
±10 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.