



Agitateur d'eau



CATALOGUE **2021** / BACS ET SÉPARATEURS À GRAISSE



# INSTALLATION DE Sanigrease

## SÉPARATEURS DE GRAISSES

### STATIONS DE RELEVAGE & SÉPARATEURS : LA SOLUTION IDÉALE

Lorsque les évacuations des cuisines d'un restaurant sont sous le niveau du rejet à l'égout, la solution engendrant le moins de travaux réside dans l'utilisation d'une solution de relevage.

SFA propose alors deux possibilités :

- solutions de relevage à enterrer Sanifos
- stations de relevage à poser Sanicubic.

En associant Sanigrease en amont d'une solution de relevage SFA vous aurez une solution pérenne et efficace. La cellule de dimensionnement de SFA vous proposera la solution la plus pertinente.



Découvrez les solutions de relevage SFA

Cellule Dimensionnement  
Tél. : 03 44 94 45 91  
info.stations@sfa.fr

### RAPPEL RÉGLEMENTAIRE

L'article L 1331-10 du nouveau Code de la santé publique précise : « Tout déversement d'eaux usées autres que domestiques, dans les égouts publics, doit être préalablement autorisé par la collectivité à laquelle appartiennent les ouvrages qui seront empruntés par ces eaux avant de rejoindre le milieu naturel ». Le règlement d'assainissement et le règlement sanitaire départemental doivent préciser les règles de gestion des déchets graisseux, à savoir l'installation d'un pré-traitement. On constate également que de plus en plus de villes l'imposent dans leurs règlements municipaux.

### FAIRE SON CHOIX

Afin de choisir le produit le mieux adapté à vos besoins, il faut tenir compte des éléments suivants :

#### 1. Le volume de la cuve

Il conditionne le bon fonctionnement de l'installation. Le volume de cuve dépend du nombre de repas par service (voir tableau ci-contre) et du volume d'eau. Prévoyez de doubler le volume de la cuve par rapport au débit d'eau entrant. L'utilisation de détergents dégraissants de lave-vaisselle limite la quantité de graisses à évacuer.

#### 2. Le lieu de l'installation

Les séparateurs de type T peuvent être directement installés sous un évier de restaurant. Les séparateurs de type S 680 et S 1600 recevant des volumes d'eau plus importants s'installent en sous-sol. Dans les deux cas, il faut veiller à prévoir un espace autour du séparateur pour l'entretien et la maintenance.

#### 3. L'alarme de détection du niveau de graisses

Pour les séparateurs installés dans une pièce autre que la cuisine, l'installation d'une alarme est conseillée.

Voir Alarme de contrôle de niveau des graisses, page 80.

#### 4. L'entretien

La vidange des graisses doit être effectuée quotidiennement pour les Sanigrease T et mensuellement pour les Sanigrease S. Le robinet de vidange, la colonne de vidange et l'alarme facilitent cet entretien.



Exemple d'installation d'un Sanigrease T 40

Produit	Illustration	Nombre de repas/service	Rétention matières lourdes	Volume utile (L)	TN*	Colonne de vidange
<b>Séparateurs de graisses à poser</b>						
<b>Sanigrease T 24</b>		food-truck 1 évier	Débourbeur	24	0,5	
<b>Sanigrease T 40</b>		≤ 40 repas 1 évier	Panier à épluchures	39		
<b>Sanigrease T 60</b>		≤ 60 repas 1 à 2 évier		53		
<b>Sanigrease T 80</b>		≤ 80 repas 1 à 3 évier		67		
<b>Sanigrease T 100</b>		≤ 100 repas 1 à 4 évier		82		
<b>Sanigrease S 680</b>		≤ 104 repas au restaurant	Débourbeur	680	2	
<b>Sanigrease S 680C</b>		≤ 295 repas à l'hôpital ≤ 440 repas cantine			2	✓
<b>Sanigrease S 1600</b>		≤ 209 repas au restaurant			4	
<b>Sanigrease S 1600 C</b>		≤ 591 repas à l'hôpital ≤ 886 repas cantine	Débourbeur	1600	4	✓
<b>Séparateurs de graisses à enterrer</b>						
<b>Sanigrease SU 1</b>		≤ 52 repas au restaurant ≤ 148 repas à l'hôpital ≤ 222 repas cantine	Débourbeur	340	1	
<b>Sanigrease SU 1.5</b>		≤ 78 repas au restaurant ≤ 222 repas à l'hôpital ≤ 332 repas cantine		660	1,5	
<b>Sanigrease SU 2</b>		≤ 104 repas au restaurant ≤ 295 repas à l'hôpital ≤ 440 repas cantine		690	2	
<b>Sanigrease SU 3</b>		≤ 156 repas au restaurant ≤ 443 repas à l'hôpital ≤ 665 repas cantine		1030	3	
<b>Sanigrease SU 4</b>		≤ 209 repas au restaurant ≤ 591 repas à l'hôpital ≤ 886 repas cantine		1500	4	

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 1<sup>er</sup> juillet 2013, la D.O.P. est obligatoire. Chaque produit doit être accompagné de sa D.O.P. qui comprend également le marquage CE.

\*Taille Nominale. Pour le calcul de la taille nominale, se référer à la norme EN 1825-2.

## Sanigrease T 24

Sanigrease T 24 est un bac à graisses en polyéthylène conçu pour une installation hors gel pour des dispositifs mobiles tels que des food trucks ou des lave-vaisselles mobiles.

Sanigrease T 24, avec son faible encombrement et sa légèreté (4 kg), peut être installé très facilement sous un évier professionnel pour une utilisation occasionnelle grâce à ses entrées et sorties en DN50.

Sanigrease T 24 a une capacité totale de 24 L et un volume de graisses maximal de 8 L.

Il doit être vidé quotidiennement. Pour faciliter cette opération, un robinet de vidange est disponible en option.



### AVANTAGES PRODUIT

- Faible encombrement
- Utilisation mobile : food-truck, lave-vaisselles mobiles
- Léger à manipuler : 4 kg
- Entrées et sorties en DN 50

Sanigrease T 24	
<b>Matériaux</b>	
Cuve	PE
<b>Hydraulique</b>	
Volume du déboureur (L)	8
Volume total (L)	24
Diamètre de l'entrée DN	50
Diamètre de refoulement DN	50
<b>Identification et logistique</b>	
Poids brut (kg)	4
Code EAN	3308815082585
Code usine	GREASET-005
Tarif public (HT)	340,00 €

### EN OPTION

Robinet de vidange Sanigrease



CODE EAN	CODE USINE	TARIF PUBLIC (HT)
3308815082646	HYDRO-00054	51 €

## Sanigrease T 40 / 60 / 80 / 100

Les Sanigrease T 40/60/80/100 sont des bacs à graisses conçus pour les plonges de cuisine de restaurant. Grâce à leur faible encombrement, leur installation est rapide et aisée. Les quatre pieds réglables en hauteur facilitent le nettoyage autour des bacs. L'entretien est facilité par le panier à épluchures amovible et ses vannes de vidange.



### AVANTAGES PRODUIT

- Faible encombrement
- Entretien rapide et facile avec ses vannes de vidange
- Quatre pieds réglables en hauteur
- Cuve en acier inoxydable de 304 L
- Poignée de manutention
- Panier à épluchures amovible

	Sanigrease T 40	Sanigrease T 60	Sanigrease T 80	Sanigrease T 100
<b>Matériaux</b>				
Cuve	Acier inox	Acier inox	Acier inox	Acier inox
<b>Hydraulique</b>				
Volume total (L)	39	53	67	82
Diamètre de l'entrée DN	32	32	50	50
Diamètre de refoulement DN	32	32	50	50
Diamètre de vidange DN	25	25	25	25
<b>Identification et logistique</b>				
Poids brut (kg)	26	29	36	40
Code EAN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Code usine	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004
Tarif public (HT)	1 930 €	2 156 €	2 371 €	2 539 €

## Sanigrease S 680 / S 1600

Sanigrease S 680 et S 1600 sont des séparateurs de graisses conçus pour les cuisines collectives servant jusqu'à 440 repas/jour. Ils récupèrent les résidus lourds grâce aux entrées et sorties en DN110.

Avec seulement 73 cm de largeur, ils passent facilement au travers d'une porte pour une manutention facilitée. Ils existent dans des versions avec une colonne de vidange et une ventilation. Le coffret d'alarme de détection de graisses est disponible en option. Cette alarme est équipée d'une sonde détectant le niveau élevé de graisses dans le compartiment séparateur et le manque d'eau dans la cuve.



### AVANTAGES PRODUIT

- 73 cm de largeur : manutention facile
- Disponible avec ventilation et colonne de vidange
- Cuve rotomoulée en polyéthylène recyclable
- Entrées et sorties en PVC DN110
- Joint d'étanchéité au niveau des couvercles
- Crochet inox de fixation pour l'alarme inclus
- Alarme en option

### EN OPTION

Alarme graisse 230V sonde + coffret



CODE EAN	CODE USINE	TARIF PUBLIC (HT)
3308815082653	HYDRO-00056	1 033 €

	Sanigrease S 680	Sanigrease S 1600	Sanigrease S 680C	Sanigrease S 1600C
TN	2	4	2	4
<b>Matériaux</b>				
Cuve	PE	PE	PE	PE
<b>Hydraulique</b>				
Volume du compartiment séparateur (L)	480	1200	480	1200
Volume du déboureur (L)	200	400	200	400
Volume total (L)	680	1600	680	1600
Diamètre de l'entrée DN	110	110	110	110
Diamètre de refoulement DN	110	110	110	110
Diamètre de ventilation DN	-	-	110	110
Diamètre de vidange DN	-	-	80	80
Diamètre passe-câble DN	50	50	50	50
<b>Identification et logistique</b>				
Poids brut (kg)	64	71	116	123
Code EAN	3308815082592	3308815082608	3308815082615	3308815082622
Code usine	GREASES-001	GREASES-002	GREASES-003	GREASES-004
Tarif public (HT)	1 917 €	2 423 €	2 568 €	3 035 €

# Sanigrease SU 1 / 1,5 / 2 / 3 / 4

Les Sanigrease SU 1 / 1,5 / 2 / 3 / 4 sont des séparateurs à graisses conçus pour être enterrés. Disponibles en plusieurs formats avec une Taille Nominale de 1 à 4 (TN), ils sont en polyéthylène recyclable réalisés par rotomoulage. Ce sont des modèles avec débourbeur pour récupérer les matières lourdes et sont munis de dispositifs d'entrée et de sortie en PVC. Enfin le couvercle avec joint étanchéité pour passage piéton est verrouillé par une visserie inox et est en composite armé



## AVANTAGES PRODUIT

- Entrées et sorties en PV DN110
- Cuve rotomoulée en polyéthylène recyclable
- Joint d'étanchéité avec couvercle piéton
- Visserie inox
- Crochet inox de fixation pour l'alarme inclus
- Alarme en option

## EN OPTION

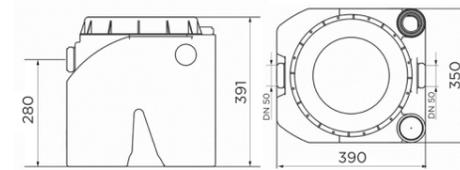
Alarme graisse 230V sonde + coffret



CODE EAN	CODE USINE	TARIF PUBLIC (HT)
3308815082653	HYDRO-00056	1 033 €

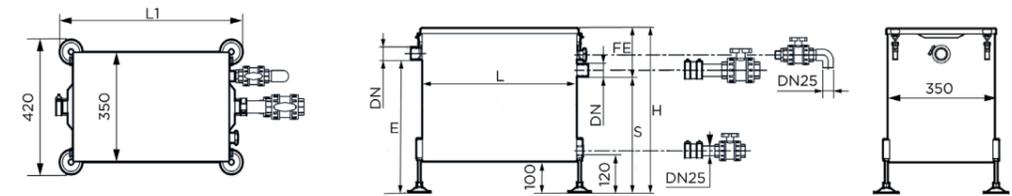
	Sanigrease SU 1	Sanigrease SU 1.5	Sanigrease SU 2	Sanigrease SU 3	Sanigrease SU 4
<b>TN</b>	1	1,5	2	3	4
<b>Matériaux</b>					
<b>Cuve</b>	PE	PE	PE	PE	PE
<b>Hydraulique</b>					
<b>Volume du compartiment séparateur (L)</b>	240	510	490	730	1100
<b>Volume du débourbeur (L)</b>	100	150	200	300	400
<b>Volume total (L)</b>	340	660	690	1030	1500
<b>Diamètre de l'entrée DN</b>	110	110	110	110	110
<b>Diamètre de refoulement DN</b>	110	110	110	110	110
<b>Diamètre passe-câble DN</b>	50	50	50	50	50
<b>Identification et logistique</b>					
<b>Poids brut (kg)</b>	27	37	37	52	69
<b>Code EAN</b>	3308815084893	3308815084909	3308815084916	3308815084923	3308815084930
<b>Code usine</b>	GREASES-006	GREASES-007	GREASES-008	GREASES-009	GREASES-010
<b>Tarif public (HT)</b>	1 013,33 €	1 185,24 €	1 420,48 €	1 789,81 €	2 118,49 €

## SANIGREASE T 24

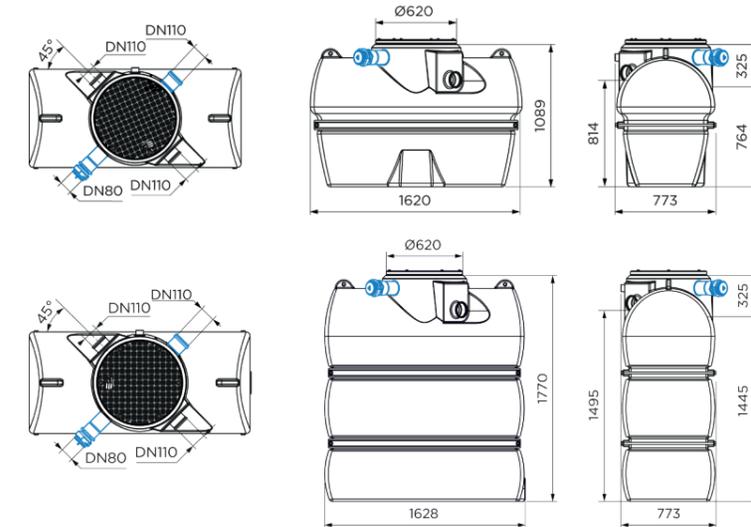


## SANIGREASE T 40 / 60 / 80 / 100

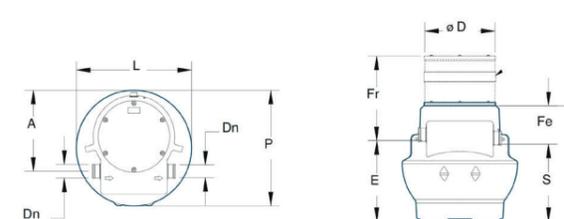
	L	L1	H	E	S	FE	DN
T40	480	550	484	385	330	154	32
T60	540	610	534	435	380	154	32
T80	640	710	574	453	400	174	50
T100	730	800	594	473	420	174	50



## SANIGREASE S 680 / S 1600

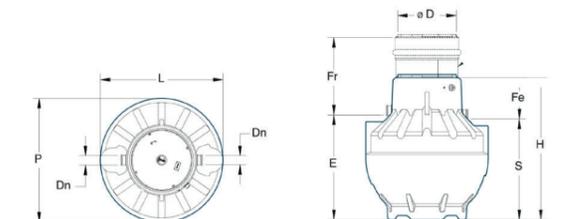


## SANIGREASE SU 1



	P	L	H	E	S	FE	DN	A	øD
GREASES-006	1000	1000	1000	698	668	332	110	700	620

## SANIGREASE SU 1.5 / 2 / 3 / 4



	P	L	H	E	S	FE	DN	øD
GREASES-007	1200	1200	1230	880	830	400	110	620
GREASES-008	1250	1250	1230	930	880	350	110	620
GREASES-009	1200	1200	1540	1190	1190	350	110	620
GREASES-010	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	770

# SERVICE COMMERCIAL

## TECHNICO COMMERCIAUX



**RÉGION 1**  
Didier CAUSSIGNAC  
DEPT. 45-78-89-91-92-95

06 83 81 05 09



**RÉGION 2**  
José COBRADO  
DEPT. 75-77-93-94

06 80 02 98 63



**RÉGION 3**  
Romain LE HEN  
BRETAGNE + NORMANDIE

06 85 60 85 54



**RÉGION 4**  
Benjamin VERDEVOYE  
NORD + CHAMPAGNE

06 33 71 97 82



**RÉGION 5**  
Cédric BINET  
SUD-OUEST

06 80 91 03 32



**RÉGION 6**  
Wilfrid DOSSEMONT  
PACA + CORSE

06 07 58 40 35



**RÉGION 7**  
Benjamin THIBOUT  
AUVERGNE + LANGUEDOC

06 78 00 29 06

## DIRECTION



Michel NICOLAS  
DIRECTEUR COMMERCIAL FRANCE

06 86 55 70 70



Franck CHAREYRON  
CHEF DES VENTES - FRANCE EST

06 74 38 18 20



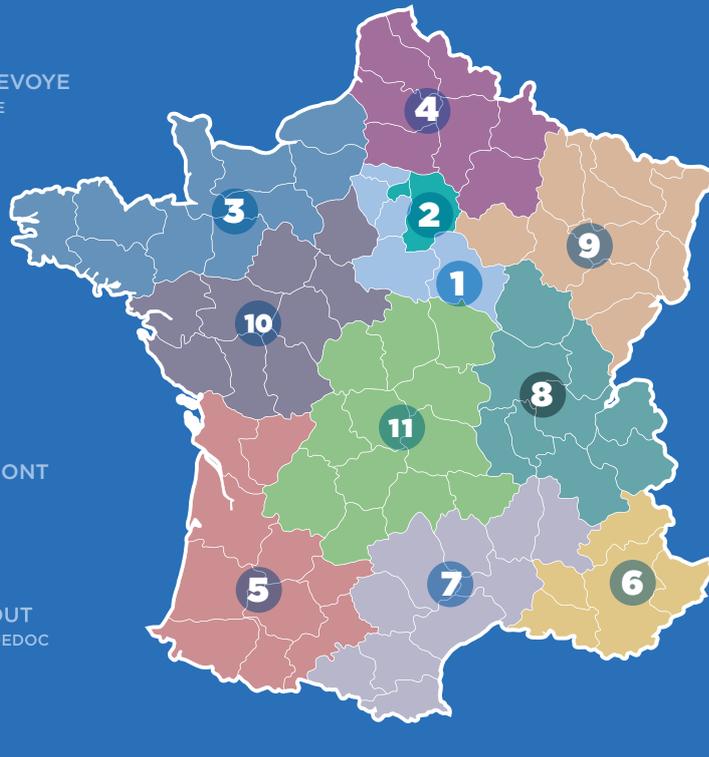
Régis PICON  
DIRECTEUR COMMERCIAL  
ADJOINT FRANCE

06 74 38 19 14



Christophe PINET  
CHEF DES VENTES - FRANCE OUEST

07 88 64 17 18



**RÉGION 8**  
Jean-Paul ROUSSET  
RHÔNE-ALPES

06 72 63 04 73



**RÉGION 9**  
Yann RUIZ  
ALSACE + LORRAINE

06 81 56 87 97



**RÉGION 10**  
Éric GAUTHIER  
PAYS DE LOIRE

06 80 07 13 61



**RÉGION 11**  
Lorianne THILL  
CENTRE

06 47 86 18 41

# SERVICE PRESCRIPTION



Frédéric THOMAS  
RESPONSABLE  
STATIONS GROUPE

06 33 68 51 15

## CELLULE DIMENSIONNEMENT

Tél. : 03 44 94 45 91  
info.stations@sfa.fr

## CHARGÉS DE PRESCRIPTION



Romain DELBART  
IDF - NORD - EST

06 21 10 58 24



Jean-Paul ROUSSET  
RHONE-ALPES - CENTRE

06 72 63 04 73



Stéphane DULIÈRE  
SUD-OUEST - BRETAGNE -  
NORMANDIE

06 85 60 42 01



Wilfrid DOSSEMONT  
SUD-EST

06 07 58 40 35



SFA - SERVICE COMMERCIAL  
41 bis Avenue Bosquet 75007 Paris  
Tél. : 01 44 82 39 10 - Fax : 01 44 82 39 01

SFA - SERVICE TECHNIQUE  
ET PIÈCES DÉTACHÉES  
Z.I. 60440 BRÉGY - Tél. : 01 44 82 25 55  
sav@sfa.fr