



ELEMENT'AIR

Bac à graisse Inox à poser

Modèle FIRST



Caractéristiques techniques

Modèle	FIRST 60	FIRST 100
Référence Element'air	BFR-100-060	BFR-100-100
Matériau	Acier inoxydable AISI 304-L	Acier inoxydable AISI 304-L
Dimensions du bac à graisse	L 550 x P 400 x H 380 mm	L 750 x P 400 x H 380 mm
Poids	18.5 kg	22 kg
Bac de décantation	49 Litres	62 Litres
Capacité de traitement	+/- 60 repas / jour	+/- 100 repas / jour
Raccordements d'évacuation Entrée / Sortie placés du même côté	Réversible	Réversible
Manchons démontables DN 50	1"1/2 x PVC 50 mm (fournis avec le bac)	1"1/2 x PVC 50 mm (fournis avec le bac)

Le bac à graisse sous plonge, ou séparateur de graisse sous évier, est un système de prétraitement des eaux usées des restaurants. L'installation du bac à graisse est obligatoire dans les restaurants lorsque le règlement d'assainissement le prévoit.

Afin d'améliorer la qualité de l'environnement, les rejets des déchets que produisent les métiers du secteur HCR ne peuvent être ignorés.

Pour éviter les nuisances produites par ces déchets sur l'environnement, les exploitants d'hôtels, cafés, restaurants sont soumis à des obligations spécifiques comme l'installation d'un bac à graisse, l'interdiction de rejeter les huiles alimentaires usagées dans le réseau d'assainissement...



Développement et fabrication Française Modèle déposé

ALTESS SAS

Z.I Les Trois Moulins -- 165, rue des Cistes -- 06600 Antibes Sophia Antipolis
Tél : +33 (0) 4 92 90 01 00 - contact@elementair.com