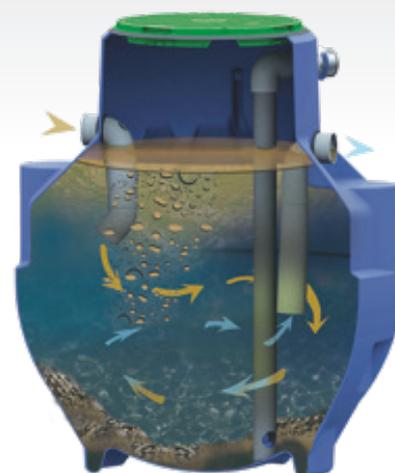
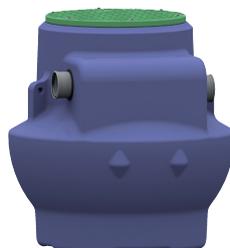


# SEPARATEUR DE GRAISSES

## Avec débourbeurs YG



### 1 • CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES

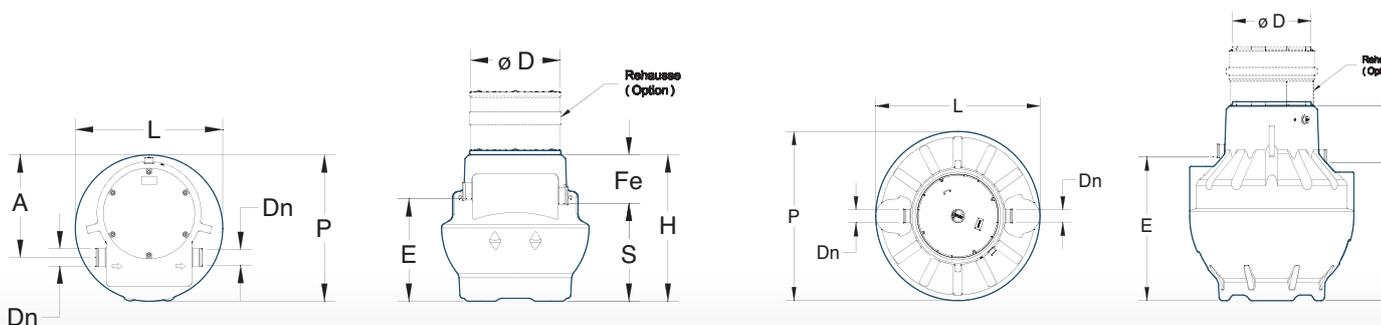
- Le séparateur à graisse YG piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.
- Le séparateur à graisses YG a un compartiment débourbeur et un compartiment séparateur.
- Le choix du séparateur est fonction du nombre de repas servi par jour.
- Le séparateur à graisse YG est à enterrer mais peut être également posé en aérien (nous consulter).

TYPE	Taille l/s	Restaurant			Cantine
		Nombre de repas			
		1 service / jour	2 services / jour	3 services / jour	Nombre de repas / jour
YGO500	1	≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 222
YGO501E	1,5	≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 332
YGO502E	2	≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 443

### 2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve en polyéthylène recyclable réalisé par rotomoulage.
- Dispositif d'entrée et de sortie en PVC ou joint nitrile.
- Débourbeur pour récupérer les matières lourdes.
- Couvercle en composite armé avec joint d'étanchéité et visserie inox.

TYPE	Code	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Poids	Vol.	Vol.	Ø D
											Débourbeur	Séparateur	
YGO500	457340	1000	1000	1000	698	668	332	110	700	27	100	240	620
YGO501E	457660	1200	1200	1230	880	830	400	110		37	150	510	620
YGO502E	457690	1200	1200	1230	930	880	350	110		37	200	490	620



Rehausse  
(hauteur 400 mm)  
Code 453026



Rehausse  
(hauteur 200 mm)  
Code 453027

Code : 453027

