

DÉFINITION TECHNIQUE

Le bac à graisses est un équipement de prétraitement des eaux usées destiné à séparer et retenir les graisses, huiles et matières solides d'origine animale ou végétale, afin de protéger les réseaux d'évacuation et de prévenir les obstructions et nuisances.

UTILISATION

Le bac à graisses est destiné au prétraitement des eaux usées de cuisine contenant des graisses, huiles et matières solides. Installé sur le réseau d'évacuation, il permet de limiter les rejets de graisses vers le réseau public, conformément aux exigences des règlements d'assainissement des collectivités et aux obligations sanitaires applicables aux établissements de restauration. Son utilisation contribue au respect des règles d'hygiène et de protection des réseaux d'assainissement.

PRINCIPE DE SÉPARATION

La séparation se fait par décantation (ralentissement du flux) et par différence de densité :

- Les graisses et huiles sont plus légères que l'eau : quand l'eau circule lentement dans le bac, elles remontent et forment une couche en surface.
- Les matières solides (restes, panures, particules) sont plus lourdes : elles se déposent au fond en formant des boues.
- L'eau, située entre les deux, repart vers l'évacuation avec beaucoup moins de graisses et de solides.

Ce fonctionnement évite que les graisses, en refroidissant, se figent dans les canalisations, ce qui provoque encrassement, odeurs et bouchons.

ENTRETIEN

Le bac à graisses doit être entretenu régulièrement par l'utilisateur ou par une entreprise spécialisée. Une intervention au minimum hebdomadaire est recommandée afin de contrôler l'accumulation des graisses et de procéder, si nécessaire, à leur raclage à l'aide d'un outil adapté, ou à la vidange totale du bac. Les graisses et résidus collectés doivent être évacués par des filières de traitement agréées, conformément à la réglementation en vigueur. Après chaque vidange complète, le bac doit être nettoyé puis immédiatement rempli d'eau claire, afin de garantir son bon fonctionnement et d'éviter les nuisances.

DIMENSIONS BAC 120 LITRES



 [Voir le produit](#)

Référence	Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur	Capacité	Entrée / sortie
BG-120-PRO	120 litres	70 cm	50 cm	35 cm	140 à 220 couverts / jour	Ø 50 mm