

CONCENTRATEUR DE GRAISSE

FONCTIONNEMENT

Le concentrateur de graisse est un équipement destiné pour éliminer toute source de graisse et des flottants ou de mousses qui se trouvent à la surface de l'eau.

Il traite les eaux qui proviennent en général d'un ouvrage de dessablage ou d'un décanteur.

La conception du concentrateur de graisses est basée sur le débit à traiter et la concentration des graisses et flottants qui peut contenir l'effluent.



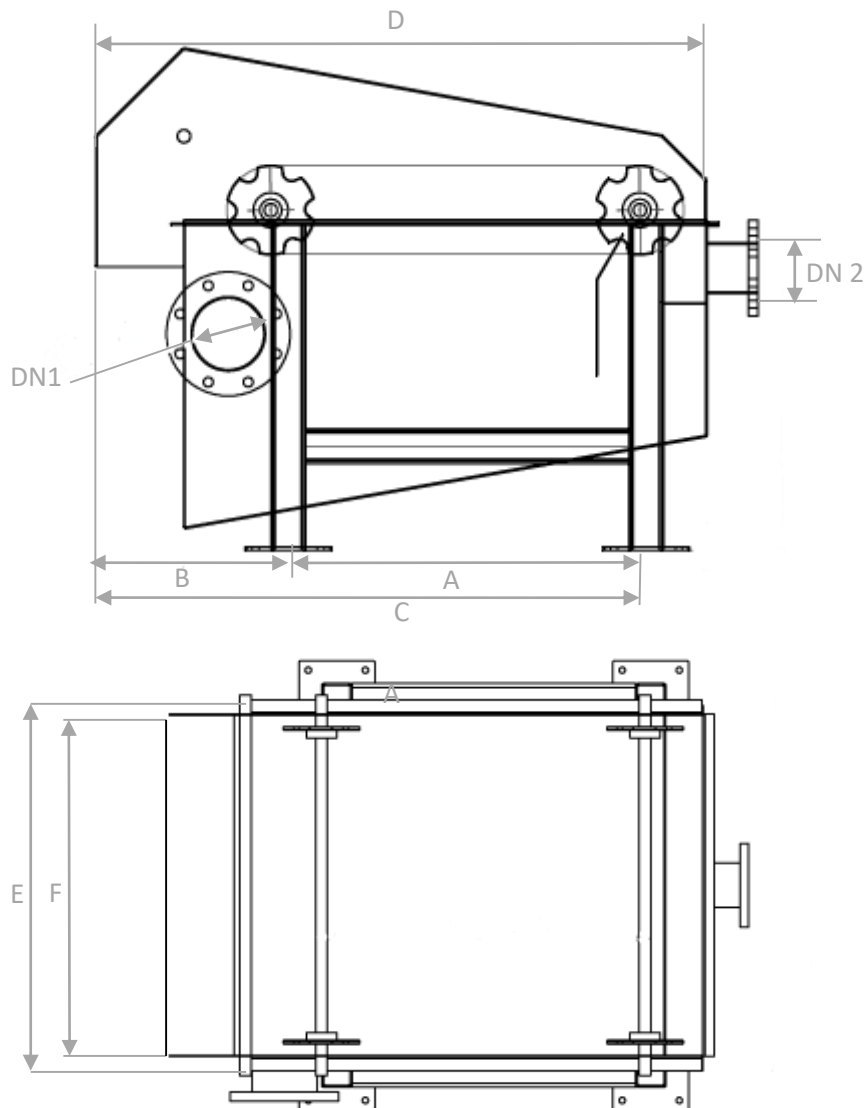
AVANTAGES

- Fabriqué en acier inoxydable 304L ou 316L;
- Convient pour les débits qui varient entre 20 à 30 l/s.

APPLICATION

- Traitement des effluents gras;
- Station d'épuration;
- Processus industriels: Industrie de poissons, abattoirs, ...



REPRÉSENTATION SUR PLAN


Q (m ³ /h)	DN entré (DN1)	DN sortie (DN2)	A	B	C	D	E	F
5	80	80	1205	410	1815	2410	610	500
10	80	100	1205	410	1815	2410	1110	1000
20	100	125	1400	410	3422	4010	1110	1000
30	150	200	1400	410	3422	4010	1610	1500
50	150	200	1420	445	4922	5510	1610	1500
60	150	200	1420	445	4922	5510	2110	2000