

Bac à graisses alimentaire 60l

Le **bac à graisse 60** (Gamme pro) aussi appelé séparateur de graisses ou bac dégraisseur, est un dispositif permettant de retenir les graisses et huiles issues de la plonge et de la préparation alimentaire avant qu'elles n'atteignent le réseau d'évacuation.

→ Cela évite l'encrassement des canalisations, les mauvaises odeurs et assure la conformité réglementaire des établissements de restauration.

Le **bac à graisse inox sous plonge/évier 60** est destiné aux restaurants et Hôtels.

- **Les pieds du bac à graisse sont thermo-moulés** dans le fond et le bac dégraisseur comprend un **panier pour filtrer les déchets solides**.
- **Le couvercle est déclipable à l'aide de 4 grenouillères (Ouverture facile et rapide)**, pour faciliter l'entretien et la sortie du panier filtrant.
- Ce **bac à graisse 60** est idéal pour traiter les graisses des restaurants dans l'évier avant les égouts et il est très facile de pose.
- **Convient pour 80 couverts/jour maximum**. De qualité professionnelle, il est garantie 1 an pièce et est réalisé en inox.

Pose d'un bac à graisse sous évier – Restaurant :

Préparation : Vérification de l'espace disponible, choix d'un bac adapté au débit, préparation d'un support stable.

Installation en 1 heure :

- Raccordement de la sortie d'évier vers l'entrée du bac (Manchon Ø50mm)
- Raccordement de la sortie du bac à l'évacuation principale avec pente gravitaire
- Mise en place du bac sous évier avec accès au couvercle pour entretien.
- Mise en service : Remplissage initial en eau, fermeture hermétique du couvercle grâce aux joints d'étanchéité et test d'écoulement.

Entretien du séparateur de graisse 60:

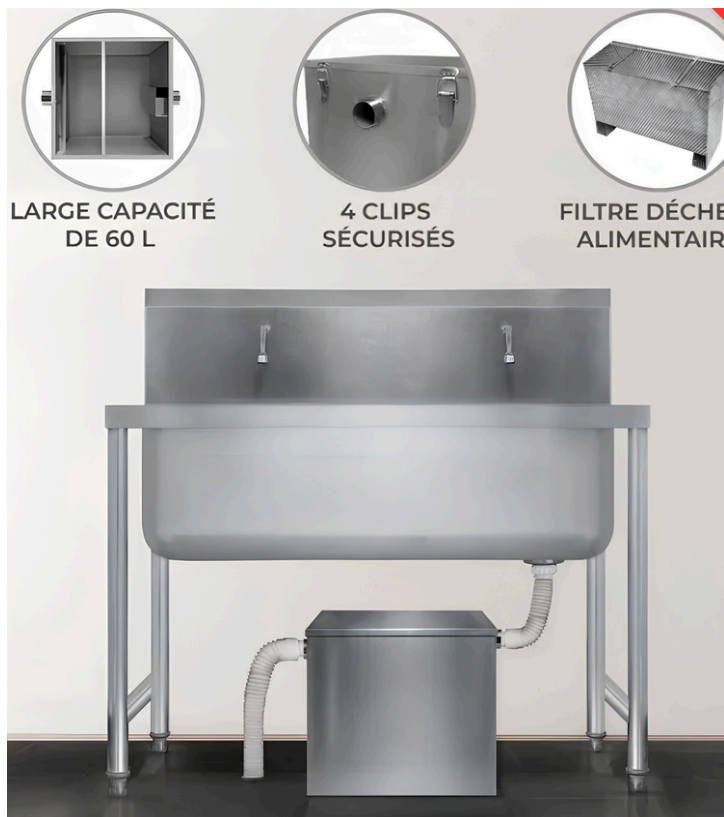
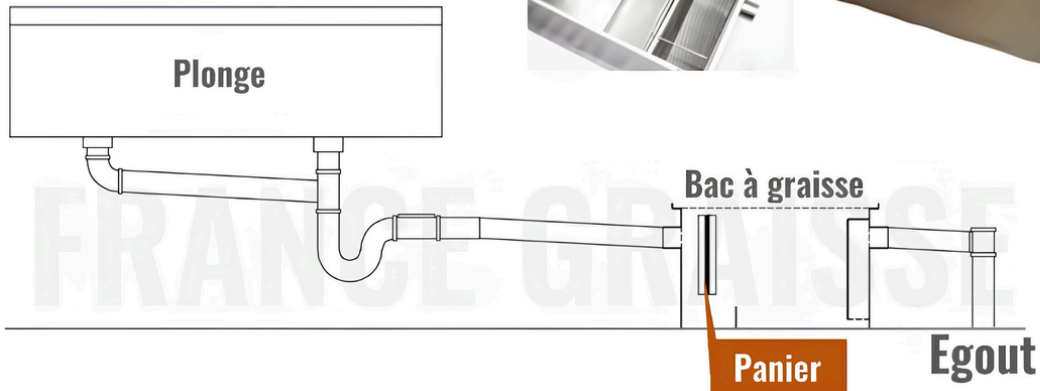
- Sortir et nettoyer le panier tous les 3 jours pour enlever les déchets solides
- Vidange complète du bac à graisse tous les 3 à 4 mois selon utilisation par une société spécialisée
- Tenir un registre de suivi d'entretien (utile en cas de contrôle sanitaire).

IMPORTANT :

- Un bac à graisse doit être obligatoirement entretenu, sinon cela peut entraîner des mauvaises odeurs, des graisses qui se figent dans le bac dégraisseur, voire une obstruction du bac à graisse.
- Ne pas mettre de produits corrosifs à l'intérieur du séparateur de graisse.

Bac à graisses alimentaires 60l**FICHE TECHNIQUE
BAC A GRAISSE ECO**

- Inox alimentaire - AISI 304L
- Panier inclus
- Entretien simple et rapide
- Ouverture facile
- Joint mousse anti-odeur
- Garantie 1 an

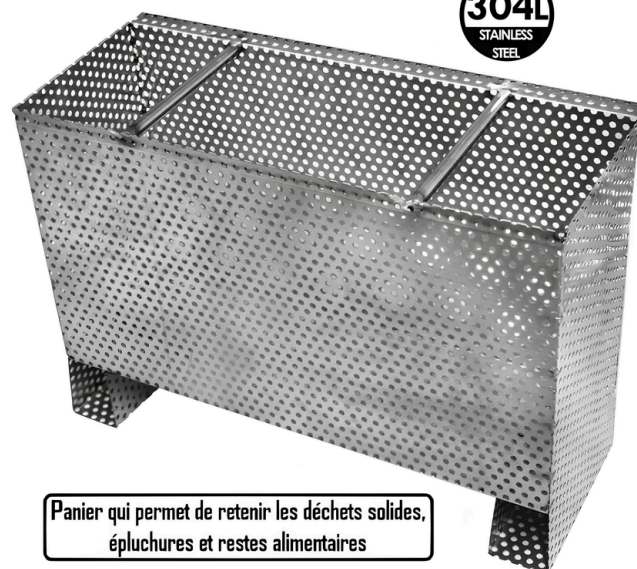


fiche produit

Bac à graisses alimentaires 60l

Inox 304L professionnel ultra-résistant.
Couvercle avec joint hermétique anti-odeur.
Contenance 60L Panier de récupération inclus (déchets solides). Installation facile sous votre plonge. Garantie 1 an

Diamètre entrée/sortie 50mm



Panier qui permet de retenir les déchets solides, épluchures et restes alimentaires

Bac à graisses alimentaires 60l p 3/3