



EQUIPEMENT POUR LE TRAITEMENT DES EAUX

GREASTOP®, LES DÉGRAISSEURS STATIQUES ET AÉRÉS

DESCRIPTION

Véritable cauchemar des solutions de traitement individuelles ou collectives des eaux usées, les huiles et les graisses doivent impérativement être captées en amont. A contrario des solutions en plastique ou en métal, généralement de petits volumes, greastop® se distingue par sa grande capacité de prétraitement et sa faible fréquence de vidange. Disponibles en version statique ou aérée, le greastop® s'adapte à la charge graisseuse de l'établissement ainsi qu'à la variation de celle-ci. Le greastop® statique va opérer une séparation physique des graisses et des huiles tandis que le greastop® aéré va insuffler de l'air pour permettre une séparation plus aisée et performante des matières légères et lourdes.

FONCTIONNEMENT ET CARACTÉRISTIQUES

- 90% d'abattement des graisses
- Grand volume de récupération de l'eau usée graisseuse
- Faible fréquence de vidange
- Alarmes et sondes de détection du niveau des graisses

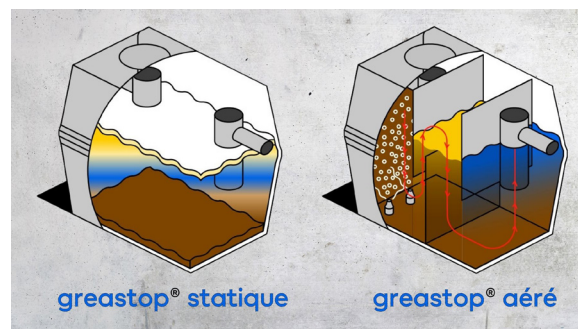


- T plongeant en diamètre 200 pour éviter les colmatages
- Deux trous d'hommes avec visibilité directe sur les T plongeant
- Béton résistant aux attaques chimiques des effluents
- Béton résistant aux systèmes de vidange

d'assainissement collectif (quand cela est imposé) ou avant le traitement individuel des eaux. Greastop® statique est la solution idéale pour les établissements de restauration qui doivent prétraiter leurs eaux. Greastop® aéré sera recommandé pour la séparation des graisses les plus tenaces, voire pour la petite industrie agro-alimentaire.

APPLICATION

Les eaux issues de la restauration et de la restauration rapide sont particulières et nécessitent des prétraitements adaptés. Cette phase se déroule avant le rejet des eaux usées vers le réseau



ELOY WATER

445 Boulevard Gambetta
59200 Tourcoing
Tel.: 0180963840
E-mail: info@eloywater.fr
<http://www.eloywater.com/fr>