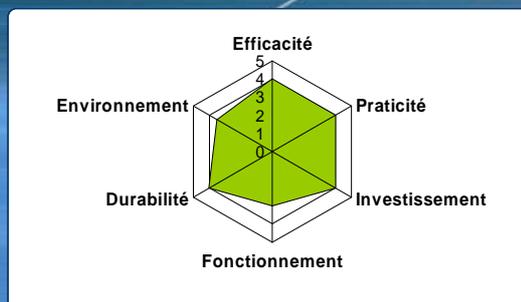


Protection des ressources en eau dans l'artisanat

FATSTRIPPA Séparateur de graisses autonettoyant 2012



Métiers de bouche Autonettoyant



CNIDEP

→ SOURCE D'INFORMATION

Cette fiche technique a été établie à partir des données du distributeur du FATSTRIPPA (*MBC Solutions*) et des résultats d'une validation technique réalisée par le CNIDEP.

→ PRÉAMBULE

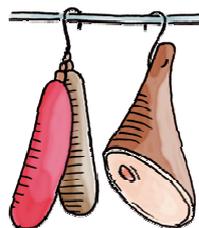
Le FATSTRIPPA est adapté à toutes les entreprises artisanales de métiers de bouche (restauration, charcutiers, traiteurs, préparation de plats à emporter, etc.), qui souhaitent épurer leurs effluents chargés en graisses.

Le FATSTRIPPA est un séparateur à graisse compact autonettoyant, qui permet le prétraitement des graisses dans ou en sortie d'atelier de fabrication. Ce système ne nécessite pas de génie-civil, contrairement à un bac à graisse classique.

Sa fonction autonettoyante permet également d'éviter les curages réalisés par des sociétés spécialisées, limitant les coûts de fonctionnement.

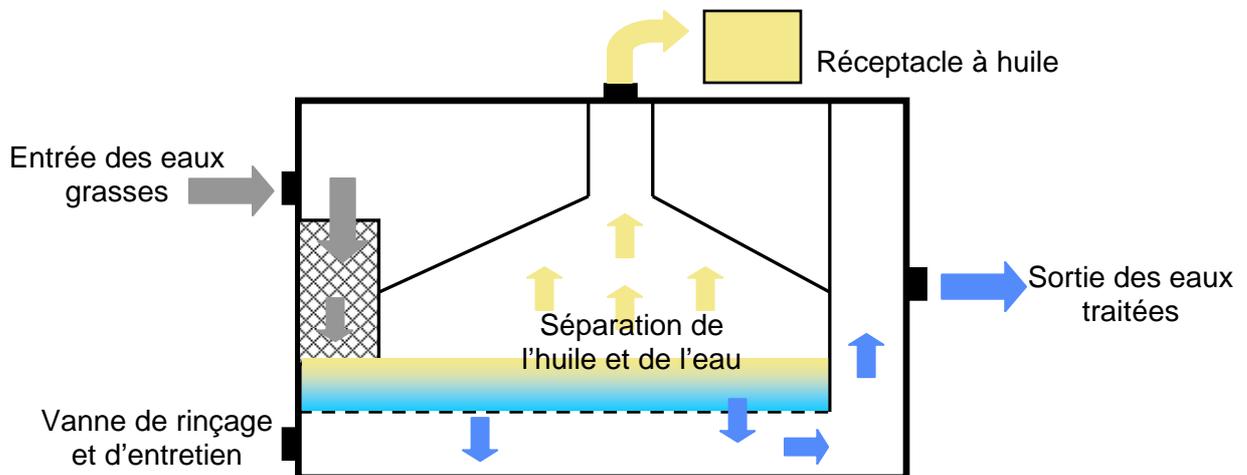
Le modèle testé permet de traiter les effluents graisseux d'un effluent de 132 l/minutes.

9 tailles de machines existent, pouvant traiter de 30 à 390 l/min, sachant que les modèles de plus de 150 l/min ne concernent plus les entreprises artisanales.



Protection des ressources en eau dans l'artisanat

● Schéma et principe de fonctionnement



→ Elimination des matières solides

En entrée de machine un compartiment équipé d'un panier « dégrilleur » filtre les matières en suspension. Le panier amovible est très facilement vidé grâce à un large accès en partie supérieure.

→ Séparation eau – matières grasse & récupération des graisses

Après filtration, les **eaux grasses** passent sous un premier **défecteur** pour atteindre la **chambre de séparation**.

Une résistance chauffe et maintient la température à l'intérieur de la chambre de séparation entre 30 et 40°C pour conserver l'ensemble des huiles et des graisses sous forme liquide.

La **séparation des eaux et des matières grasses** s'effectue au sein de la **chambre de séparation**.

La position haute du dispositif d'évacuation des graisses dans la chambre de séparation génère une **pression hydrostatique** qui force le passage des graisses vers une vanne brevetée se refermant au contact de l'eau.

Les **graisses** sont récupérées dans le **réservoir en façade** de l'appareil.

Les **eaux usées** dégraissées passent, quant à elles, par une **chicane** et un **second déflecteur** avant **rejet** dans le réseau d'assainissement.

FATSTRIPPA : séparateur à graisses autonettoyant - 2012

→ Opérations d'entretien

Entretien journalier	Vider et nettoyer le panier dégrilleur des déchets solides
	Nettoyer la goulotte de sortie des graisses au goupillon
	Vider le réceptacle des huiles et graisses dans le bidon de stockage pour enlèvement ou recyclage. Cette opération peut être moins fréquente si les quantités de graisse récupérées chaque jour sont plus faibles (variable selon les entreprises)
	Ouvrir la vanne de vidange quelques secondes pour évacuer les éventuels sédiments lourds déposés en fond de cuve dont l'accumulation réduirait l'efficacité de la chambre d'évacuation
Entretien hebdomadaire	Nettoyage de la partie supérieure de la chambre de séparation
Entretien annuel	Vidanger manuellement et complètement le bac une à deux fois par an pour éliminer les matières et les graisses piégées en fond de cuve
	Contrôle de la bonne température de la résistance chauffante

→ Caractéristiques techniques

Matériau du corps de machine	Acier inoxydable SS304 de 3mm d'épaisseur
Élément chauffant	1 kWatt / 230 V / 50 Hz
Réservoir de graisses	Capacité de 1,7 litres
Normes et directives de construction	89/392/EEC ; 91/368/EEC ; 93/44/EEC ; Marquage CE sur éléments électriques

● Efficacité, praticité, durabilité

- ⊕ Séparateur à graisses peu encombrant, qui peut trouver facilement sa place sous un évier ;
- ⊕ Installation facile : l'appareil a été placé à la cave sur la canalisation d'évacuation des eaux usées ;
- ⊕ Pas de génie civil à réaliser ;
- ⊕ Machine robuste, adaptée à un usage professionnel ;
- ⊕ Système simple d'utilisation : le réglage de la température de la résistance a été réalisé par l'installateur ;
- ⊕ Limite le colmatage des canalisations et les interventions d'entreprises spécialisées pour le curage et nettoyage du réseau.

FATSTRIPPA : séparateur à graisses autonettoyant - 2012

- ⊖ Problèmes de débordement, accentués par un nettoyage non régulier du panier dégrilleur et par le rejet intempestif d'objet ou de déchets ne devant pas se trouver dans les réseaux (bouchons en liège, serviette papier, etc...) ;
- ⊖ Entretien nécessaire : la vidange du panier dégrilleur et du bac collecteur de graisses doit être systématique chaque jour. Un oubli peut entraîner des baisses de rendement du bac et des déversements accidentels dans les cuisines ou laboratoires => L'entretien journalier d'une dizaine de minutes est vécu comme une contrainte (mais ce sera de également le cas pour tous les équipements du même type).

Impacts environnementaux

- ⊕ Bon abattement de l'ensemble des paramètres mesurés, avec notamment au niveau des graisses et huiles (entre 50 et 90 % selon les prélèvements et la charge de départ) ;
- ⊕ Protection du réseau d'assainissement et des ouvrages de traitement des eaux usées.

RAPPEL : les graisses et huiles collectées par le séparateur à graisses doivent être récupérées dans un fût dédié et éliminées dans une filière agréée.

Coûts d'investissement et de fonctionnement



Les coûts d'investissement sont indiqués pour un équipement couramment installé en établissement artisanal, soit pour le FS70. Il pourra varier en fonction du modèle à installer.

Les coûts de fonctionnement sont estimés sur une année, selon les données transmises par le fabricant. Ils pourront donc sensiblement varier dans d'autres circonstances d'utilisation.

Coûts d'investissement moyens (prix constatés 2011 en euros HT) : **2 400 €**
Coûts de fonctionnement moyens (prix constatés 2011 en euros HT) : **136 à 408 €/an***

* Ce prix ne comprend pas l'opération de nettoyage annuelle qui peut être réalisée par l'entreprise elle-même ou peut être sous traitée à l'installateur au travers d'un contrat de maintenance.

Et des coûts supplémentaire peuvent être liés à la possibilité de devoir payer l'élimination des graisses (situation variable selon prestataires et zones géographiques).