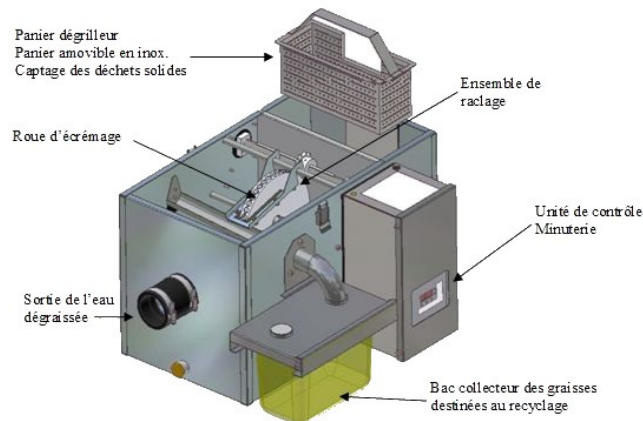


## Le Séparateur à graisses autonettoyant Grease Guardian

**La solution NEHORECA : Economiquement la meilleure, Ecologiquement sans pareille**

### Le rôle du séparateur à graisses autonettoyant Grease Guardian:



Le séparateur à graisses autonettoyant Grease Guardian est un système de prétraitement des eaux usées de cuisine 10 fois plus petit qu'un bac à graisses traditionnel. Il retient 95% des graisses et peut traiter l'équivalent de 50 à 5000 couverts/jour selon les modèles. Il est conçu pour séparer facilement la graisse et les huiles flottantes dans les eaux usées rejetées vers les égouts. De plus, à la différence des bacs à graisses traditionnels, il ne nécessite pas d'opérations de pompage et vous fait donc réaliser des économies.

La graisse est une cause majeure de problèmes d'obstruction des égouts et des dysfonctionnements qui en résultent, ce qui entraîne des surcoûts et peut créer des risques pour l'hygiène et la santé : Ces problèmes peuvent être éliminés avec l'installation d'un séparateur à graisses Grease Guardian.

### Son mode de fonctionnement :

Le séparateur à graisses Grease Guardian est entièrement automatisé : Les graisses sont rassemblées, écümées, puis rejetées dans une cuve au moins une fois par jour. Ces graisses sont ensuite à transférer dans un conteneur afin de les stocker jusqu'à ce qu'une entreprise de recyclage vienne les enlever. Il n'y a donc pas d'opération de pompage nécessaire, à la différence des bacs à graisses traditionnels.

Tous les systèmes sont étudiés pour faciliter l'entretien qui peut être fait par un personnel non spécialisé. C'est une intervention rapide à effectuer chaque jour, qui consiste à vider le panier dégrilleur qui se trouve à l'intérieur du séparateur à graisses, à nettoyer le racloir et à transférer les graisses de la cuve vers le conteneur.

Le fonctionnement de l'appareil est contrôlé par une minuterie programmable qui lance automatiquement l'opération de nettoyage.

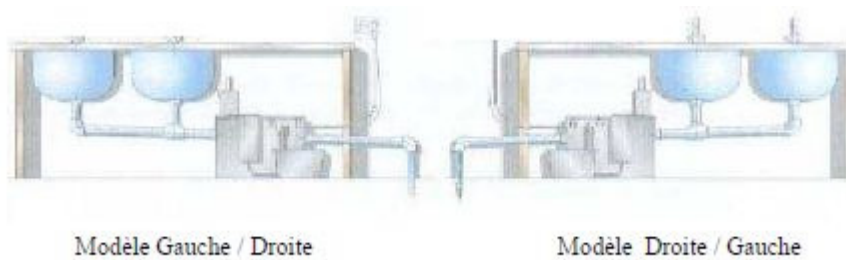
## Où l'installer ?

Les petits modèles sont souvent installés directement sous les éviers, lave-vaisselles ou à tout autre endroit dans les cuisines à proximité des équipements produisant des graisses.

Les grands systèmes sont conçus pour prétraiter un grand volume d'eau et peuvent être localisés en sous-sol

Votre séparateur à graisses Grease Guardian peut être installé :

- Soit avec une entrée des eaux usées à droite : modèle Droite/Gauche
- Soit avec une entrée des eaux usées à gauche : modèle Gauche/Droite

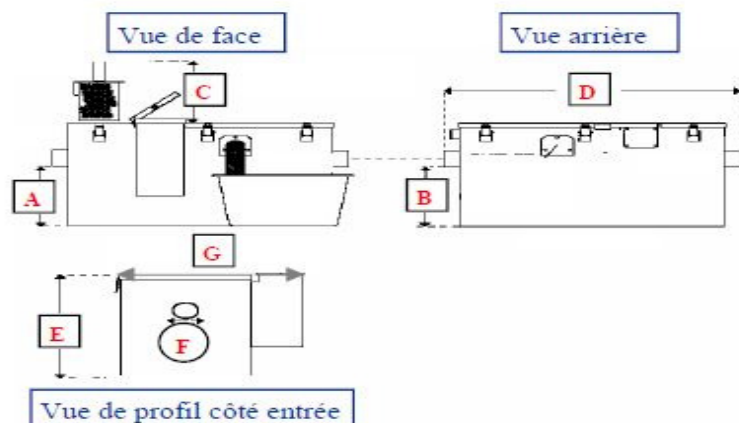


Posé au sol, fixé au mur : Nehoreca s'adapte à votre demande et vous propose en option différents types de support pour votre séparateur à graisses.

## Ses avantages :

- 10 fois plus petit qu'un bac à graisses traditionnel équivalent
- Efficacité: 95% de rétention des graisses
- S'installe hors sol (même sous plonge)
- Installation rapide et facile : pas d'arrêt d'exploitation ni de travaux importants
- Pas besoin d'opérations de pompage : environ 450Eur d'économie/mois par rapport à un bac à graisses traditionnel
- Entretien rapide et simple
- Plus de mauvaises odeurs
- Fin de l'obstruction des canalisations
- Vous contribuez au développement durable (collecte de graisses recyclables, plus de rejets de graisses directement aux égouts)

## Les différents modèles :



| Modèle | Nb couverts/jr | A   | B   | C   | D    | E   | F   | G   |
|--------|----------------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|
| D1     | 50/150         | 150 | 150 | 170 | 640  | 330 | 60  | 515 |
| D2     | 150/300        | 225 | 215 | 210 | 720  | 410 | 60  | 515 |
| D3     | 300/500        | 310 | 260 | 255 | 840  | 450 | 90  | 620 |
| D4     | 500/700        | 230 | 300 | 250 | 890  | 450 | 115 | 620 |
| D5     | 700 et +       | 400 | 330 | 250 | 1420 | 460 | 115 | 670 |

| Modèle                 | D1  | D2  | D3  | D4   | D5   |
|------------------------|-----|-----|-----|------|------|
| Débit nominal (l/min.) | 45  | 75  | 105 | 135  | 210  |
| Capacité du panier (l) | 2,5 | 4,4 | 8,0 | 10,0 | 14,0 |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Matériau de fabrication | Acier inox. 304, 16 jauges, finition polie   |
| Moteur                  | 25w, 230v, 50hz, protection thermique  |
| Résistance              | 1000w, 230v, 50hz, contrôle thermostatique   |
| Minuterie               | Minuterie électronique, Cycle de 24 h  |
| Capacité d'écumage      | Chaque roue peut écumer jusqu'à 12 kg/heure d'huiles et de graisses<br>Une roue supplémentaire peut augmenter le volume de graisse extraite. |

Tous nos appareils sont en conformité avec les normes sur la santé et la sécurité, la norme NF - EN 1825/1, et sont fabriqués par une société certifiée ISO 9001

# NEHORECA



Traitement des eaux usées de cuisine - Conseil, Matériels & Maintenance

SARL au capital de 10.000 € - RCS Auxerre, Siret 439 629 833 00021, NAF 4690Z - TVA intracommunautaire FR 08439629833

18 bis Rue de Preully  
89000 AUXERRE  
Tél. : 03.86.51.79.14  
Fax : 03.86.51.79.65  
[www.nehoreca.fr](http://www.nehoreca.fr)  
[contact@nehoreca.com](mailto:contact@nehoreca.com)