

# BAGT400 N séparateurs à graisses

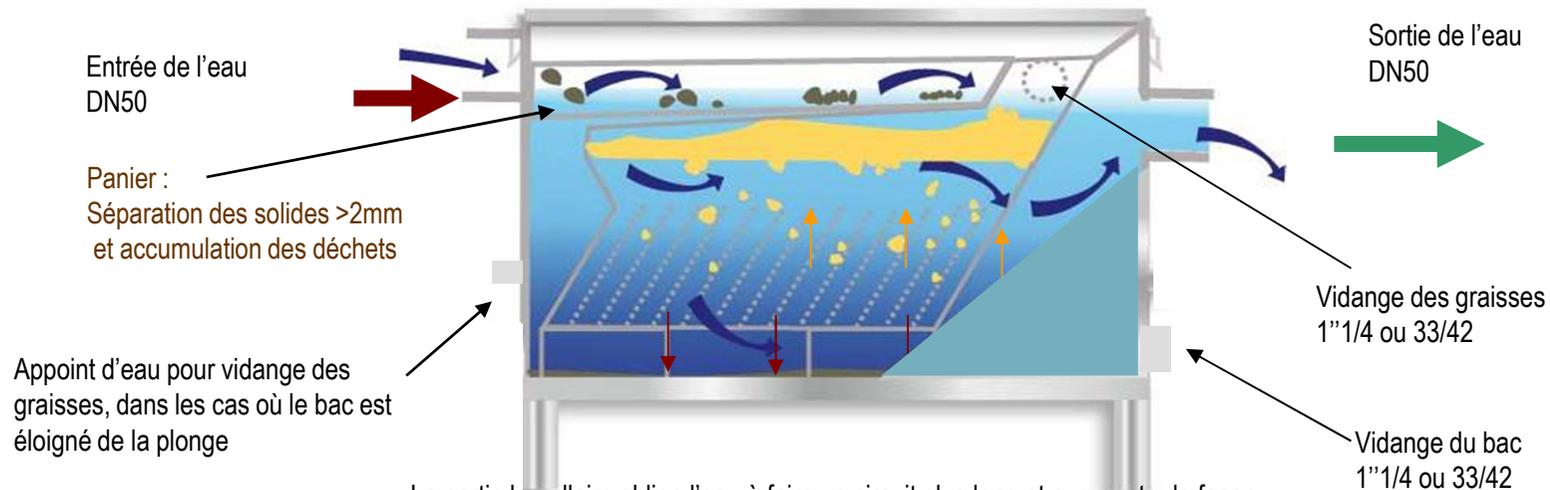
Le bac à graisse BAGT a été conçu pour :

- séparer les graisses sous la plonge dans les restaurants ou les métiers de bouche;
- valoriser les graisses récupérées dans la filière des huiles de friture usées

Il est nécessaire d'assurer un entretien régulier de l'appareil, vidange des déchets solides et des graisses. Sinon, le système lamellaire se bouche et l'appareil déborde.

En cas de problème, toutes les parties sont amovibles, et peuvent être nettoyées séparément.

## Schéma du BAGT 400N



La partie lamellaire oblige l'eau à faire un circuit plus long et augmente de façon importante la qualité de la séparation des graisses. Le système lamellaire triple la capacité de séparation par rapport à un bac de même taille.

### OPTIMISATION DES BAINS DE FRITURE—VALORISATION DES DECHETS GRAS

SARL DEVELOPPEMENT DURABLE - 47 chemin de Mélic—F—31450 Corronsac

Tél:05 61 32 15 12 — Fax: 09 55 87 94 42— [contact@sarl-developpementdurable.fr](mailto:contact@sarl-developpementdurable.fr)

Sites web: [www.friture.fr](http://www.friture.fr), [www.sarl-developpementdurable.fr](http://www.sarl-developpementdurable.fr)

Siret: 453 245 748 000 34— RCS Toulouse—APE: 7112b—TVA FR83 453245748

# BAGT400N - évacuation des graisses et des déchets

Chaque jour : sortir le panier à déchets et mettre les déchets à la poubelle,

Chaque 2 jours après une plonge : évacuer les graisses selon le protocole ci-dessous,  
les graisses sont stockées en fût et valorisées avec les huiles de friture.

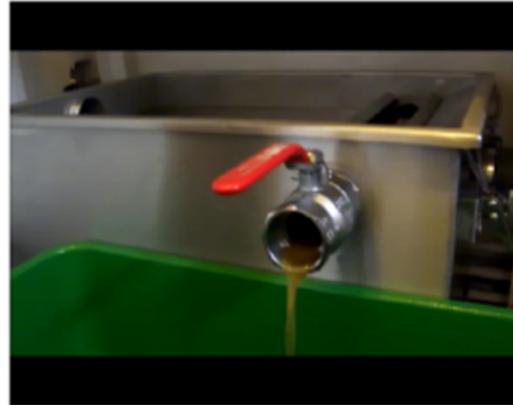
NB: Le bac BAGT 400N permet de stocker 11 litres de graisses (soit environ l'équivalent graisses de 5 à 600 couverts, selon la cuisine)  
En cas d'encrassement, toutes les parties sont amovibles et peuvent être nettoyées.



1 - sortir le panier



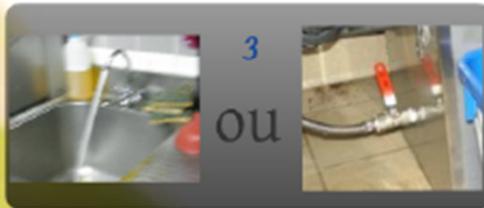
2 - fermer la vanne bleue  
ouvrir la vanne "graisses"



4: REFERMER la vanne "graisses" dès que l'eau arrive.

5 : refermer l'eau

**IMPORTANT:** Faire cette opération peu de temps après la plonge, la graisse sera plus chaude et plus fluide.



3 - ouvrir l'eau pour évacuer la graisse

6 : ouvrir 1 min la vanne de vidange pour évacuer les résidus du fond

7 : remettre les vannes dans leur position normale, seule la vanne bleue est ouverte



Les graisses récupérées sont valorisables avec les huiles de friture usées

NB: si la vanne de vidange n'est pas raccordée aux égouts, vidanger le fond du bac chaque mois; les fines particules s'y agglomèrent

