

# BAG®

## LE BAC À GRAISSE COMPACTE



Une conception  
100 % française



- ✓ SÉPARE LES GRAISSES
- ✓ TRAITEMENT BIOLOGIQUE
- ✓ FACILITÉ D'INSTALLATION



**ELEMENT'AIR**

La cuisine pro ré-inventée

# LE BAC À GRAISSE POUR LE PRÉTRAITEMENT DES EAUX USÉES

BAG est un dispositif de prétraitement des eaux usées destiné aux métiers de la restauration, qui a pour rôle de les décharger avant d'être rejetées vers les réseaux d'assainissement.

Il joue à la fois le rôle de séparateur de graisses, mais aussi de stockage des matières solides, des matières organiques, des graisses et des huiles alimentaires en provenance des eaux évacuées par la plonge.

L'installation du **bac à graisse** doit obligatoirement être réalisée lorsque le règlement d'assainissement le prévoit.



Innovant



Écologique



Compact



## À savoir

Grâce au tiroir filtre, les déchets solides sont interceptés et peuvent être retirés facilement à tout moment.

## Le fonctionnement

Le système BAG a deux fonctions : le dégrillage et la séparation des graisses par flottation naturelle. Le **séparateur de graisse** fonctionne sur le principe de la décantation. Les matières plus lourdes que l'eau (sable, boues...) descendent dans le fond de l'appareil, alors que les matières plus légères (notamment les graisses) remontent en surface.

Le système de compartiment **bloque les graisses et féculés** accumulés qui remontent et se stockent au centre de l'appareil en formant une croûte en surface. Les eaux usées ainsi clarifiées transitent par le bas des cloisons et se dirigent vers le réseau d'épuration.

## Les avantages

- ✓ Gain de place et simplicité d'utilisation.
- ✓ Système équipé d'un tiroir filtre accessible par l'avant.
- ✓ Traitement des eaux usées amélioré par l'action biologique.
- ✓ Permet d'espacer les opérations d'entretien.



PARTICULIÈREMENT ADAPTÉ  
AUX PETITS ESPACES,  
BAG® PEUT ÊTRE INSTALLÉ  
SOUS LA PLONGE ET OFFRE  
DES OPTIONS D'ACTIVATION  
BIOLOGIQUE.

## Options

### ✓ Galets de traitement biologique

Un galet de traitement biologique peut être inséré sur le support prévu à cet effet. Sa formule enzymatique et bactérienne permet d'optimiser l'efficacité du bac et de dégrader les odeurs.

### ✓ Option d'activation par oxygénation «ST»

BAG peut être fourni équipé d'un dispositif d'oxygénation qui accélère considérablement l'activité biologique. Le rendement du bac à graisse est ainsi largement augmenté et permet d'espacer les opérations d'entretien. Le dispositif est programmé pour fonctionner durant les périodes d'inactivité de la cuisine (principalement la nuit).

## 12 modèles pour répondre à tous les besoins

Pour s'intégrer à toutes les configurations, notre bac à graisse est proposé dans plusieurs versions, en acier inoxydable combinant trois capacités, deux côtés de raccordement et une option d'oxygénation biologique.

|         | Bac de<br>décantation | Option ST<br>d'activation<br>biologique par<br>oxygénation | Capacité                     | Dimensions              | Raccordement | Modèle     |
|---------|-----------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------|------------|
| BAG® 5  | 37 litres             | Sans option                                                | +/- 50 couverts<br>par jour  | L 380 x P 450<br>H 380  | Gauche       | BAG-G5     |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D5     |
|         |                       | Avec option                                                | +/- 90 couverts<br>par jour  | L 530 x P 450<br>H 380  | Gauche       | BAG-G5-ST  |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D5-ST  |
| BAG® 8  | 62 litres             | Sans option                                                | +/- 100 couverts<br>par jour | L 625 x P 450<br>H 380  | Gauche       | BAG-G8     |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D8     |
|         |                       | Avec option                                                | +/- 180 couverts<br>par jour | L 775 x P 450<br>H 380  | Gauche       | BAG-G8-ST  |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D8-ST  |
| BAG® 12 | 90 litres             | Sans option                                                | +/- 150 couverts<br>par jour | L 900 x P 450<br>H 380  | Gauche       | BAG-G12    |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D12    |
|         |                       | Avec option                                                | +/- 270 couverts<br>par jour | L 1050 x P 450<br>H 380 | Gauche       | BAG-G12-ST |
|         |                       |                                                            |                              |                         | Droite       | BAG-D12-ST |

Différentes configurations et aménagements spéciaux peuvent être exécutés en fonction des objectifs à atteindre et de la configuration des installations.





**ELEMENT'AIR**

La cuisine pro ré-inventée

**ALTESS SARL**

Z.I Les Trois Moulins  
165 rue des Cistes  
06 600 Antibes

Tél. +33 4 92 900 100  
[contact@elementair.com](mailto:contact@elementair.com)  
[www.elementair.com](http://www.elementair.com)