

PLONGE-BAG®



Une conception
100 % française

LA PLONGE ÉQUIPÉE D'UN BAC À GRAISSE



NOUVEAU

Systeme breveté



- ✓ GAIN DE PLACE EN CUISINE
- ✓ RÉCOLTE DES GRAISSES DANS UN SAC FILTRANT
- ✓ ACCÈS AU BAC SIMPLE ET RAPIDE

Nobel

LA GAMME EXCLUSIVE DE
PLONGES DEUX EN UN RÉPOND
TOTALEMENT AUX PROBLÉMATIQUES
RÉCURRENTES DE MANQUE
D'ESPACE POUR L'INSTALLATION
D'UN BAC À GRAISSE ET AUX
DIFFICULTÉS D'ACCÈS POUR
RÉALISER SON ENTRETIEN.

**Un dispositif indispensable
et obligatoire en restauration.**

Le **bac à graisse** assure le prétraitement des eaux usées des cuisines fortement chargées en graisse et autres résidus organiques (épluchures, morceaux d'aliments...).

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



Innovant



Écologique



Compact



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.

LE FONCTIONNEMENT

Les eaux de vaisselles chargées de graisses s'écoulent directement dans le siphon coupe odeurs en acier inoxydable attaché au bac à graisse. Le compartiment siphon est également équipé d'un tiroir de récupération des déchets solides facilement accessible par le portillon situé sur la face avant du bac à graisse. Afin d'éviter l'encrassement prématuré du bac à graisse, il est conseillé de vider le tiroir chaque jour. Cette opération simple se fait en deux minutes.

Après avoir subi la phase de dégrillage au travers du tiroir, les eaux s'écoulent dans le sac de filtration et d'interception des graisses situé dans la partie centrale.

Le **séparateur de graisses** fonctionne sur le principe de la décantation. Les matières plus lourdes que l'eau (sable, boues, ..) descendent dans le fond du sac, alors que les matières plus légères (notamment les graisses) remontent en surface.



MEUBLE PLONGE COMPACT SUR PIEDS ÉQUIPÉ D'UN BAC À GRAISSE.

LES AVANTAGES

- Système compact
- Gain de place en cuisine
- Simplicité d'installation
- Tiroir de récupération des déchets très pratique

- Système Exclusif de récupération des graisses dans un sac jetable
- Accès total au bac à graisse par le haut
- Entretien simple et rapide par l'utilisateur
- Filtration des eaux usées amélioré par le sac (filtrant) de récupération des graisses

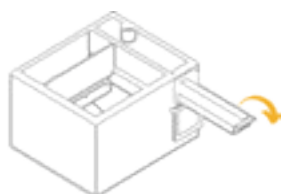
ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Environ une fois par mois
(selon l'importance de l'activité)

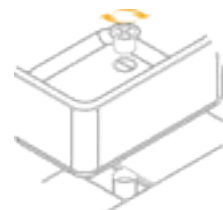
- Purger le bac à graisse par la vanne de vidange située sous le meuble
- Laisser égoutter une dizaine de minutes
- Dévisser la bonde de fond qui assemble la cuve au siphon.
- Retirer la cuve à l'aide des deux poignées
- Retirer le couvercle du bac à graisse
- Retirer le sac de récupération des graisses à l'aide de ses poignées.
- Évacuer le sac chargé de graisses avec les autres déchets à traiter.
- Positionner un sac propre
- Remonter l'ensemble du système.

Cette opération d'entretien ne nécessite que 20 minutes

1 VIDANGE DU TIROIR



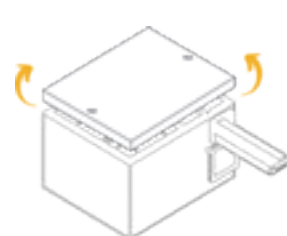
2 DÉVISSAGE DE LA BONDE



3 EXTRACTION DE LA CUVE



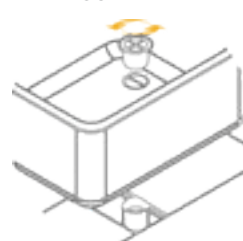
4 OUVERTURE DU COUVERCLE DU BAC



5 REMPLACEMENT DU SAC



6 REMISE EN PLACE DE LA CUVE



Ces dispositifs sont conformes à la Norme européenne N F EN 1825-1 Séparateur de graisse - partie 1: Principes pour la conception, les exigences de performance, le marquage, les essais, et la maîtrise de la qualité pour les séparateurs à graisses. (décembre 2004).



Conception © GEFIFRAM à Draguignan | Photos : pexels | 2021 | Document non contractuel, les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis

MODÈLE	BAC	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS DE LA PLONGE (en mm)
PNB-100-070	1	Non	L 700 x H 850 x P 700
PNB-600-120	1	Gauche	L 1200 x H 850 x P 700
PNB-700-120	1	Droite	L 1200 x H 850 x P 700

Possibilité d'exécutions spéciales sur demande, plonge deux bacs, autres dimensions,...



Nobel

www.elementair.com