



# Splitfix

**LE SÉPARATEUR À  
GRAISSES COMPACT  
POUR POSE HORS SOL**

GRAISSES

EAU

## Qu'est-ce qu'un séparateur à graisses ?

Un séparateur à graisses sépare les graisses, huiles et matières solides des eaux usées avant que celles-ci ne rejoignent le réseau d'assainissement. Il utilise le principe physique selon lequel les **graisses sont plus légères que l'eau** et flottent donc à la surface. Les eaux usées débarrassées des graisses et prétraitées s'écoulent ensuite vers le réseau public d'assainissement.

Les séparateurs à graisses sont **obligatoires** dans les entreprises où des eaux usées contenant des graisses

sont produites. Si ces graisses pénétraient dans les canalisations, elles pourraient provoquer des obstructions, endommager le réseau d'assainissement et les stations d'épuration, et entraîner des nuisances olfactives. Jung Pumpen propose à cet effet le **séparateur à graisses Splitfix**, une solution modulaire adaptée à une pose hors sol.

Les normes DIN EN 1825 (conception et dimensionnement) et DIN 4040-100 (exploitation, maintenance et contrôle) servent de base réglementaire pour

l'utilisation des séparateurs à graisses. Les règlements communaux relatifs à l'assainissement peuvent imposer des exigences supplémentaires concernant la pose, les intervalles de vidange et la documentation.

Si l'évacuation se trouve en-dessous du niveau de refoulement ou si les exigences liées à la protection contre le reflux selon la norme DIN 4040-100 ne sont pas respectées, il est nécessaire d'installer un **poste de relevage** derrière le séparateur à graisses, par exemple le **Compli 1000** de Jung Pumpen.

## Présentation Splitfix

Le séparateur à graisses Splitfix est disponible en **cinq tailles différentes** et au choix avec un **raccordement dans le sens d'écoulement à droite ou à gauche**.

Le réservoir d'échantillonnage, accessoire obligatoire, peut être fourni en **trois tailles**. Chaque taille est disponible au choix avec une **sortie verticale ou horizontale**.

Le séparateur à graisses peut être étendu de manière modulaire avec les **six kits d'accessoires différents**.



**Flexible,  
modulaire et  
évolutif**

## Puissant là où les graisses sont présentes : Splitfix en action

Les séparateurs à graisses protègent le réseau d'assainissement et l'environnement partout où des eaux usées contenant des graisses sont produites dans les entreprises.

Il s'agit d'une part du secteur de la restauration (restaurants, snacks, hôtels), des cuisines professionnelles et des cantines (écoles, cliniques, entreprises) et des services de traiteur et d'autre part des boucheries, des entreprises de transformation de la viande et de l'industrie agroalimentaire.

La détermination de la taille nominale s'effectue soit en fonction du nombre d'équipements raccordés, soit selon le type d'exploitation, soit par le calcul du débit de pointe des eaux usées.

### Restaurants



### Cantines & cuisines



## Sept bonnes raisons en un coup d'œil :

### 1. Évacuation sans odeurs, sans ouvrir la cuve

Le Splitfix permet une évacuation entièrement fermée via un tuyau de vidange.

- Aucune nuisance olfactive dans la cuisine/le local technique
- Idéal pour une installation en intérieur (sous-sol, locaux techniques)

### 2. Forme compacte

La conception étroite (largeur de 700 mm pour la plus petite version) permet de la faire passer par pratiquement toutes les portes. Possibilité d'installation directement contre un mur.

- Installation ultérieure possible sans difficulté dans un bâtiment existant
- Pas de percement de mur, pas de grue, pas de travaux de terrassement

### 3. Pose hors sol sans travaux de terrassement

Conçu pour une pose hors sol à l'intérieur des bâtiments – pas de travaux de terrassement, pas de protection contre les poussées verticales nécessaire.

- Installation rapide
- Coûts de construction et d'installation nettement réduits

### 4. Polyéthylène de haute qualité – durable & résistant à la corrosion

La cuve résiste aux acides gras agressifs, aux produits de nettoyage et aux températures élevées

- Longue durée de vie
- Aucun risque de corrosion
- Poids réduit pour une grande stabilité

### 5. Maintenance possible des deux côtés

- Idéal dans les locaux d'installation exigus
- Temps de maintenance réduits
- Coûts d'exploitation plus faibles

### 6. Surveillance du niveau de graisse via une fenêtre de contrôle intégrée par défaut

- Contrôle visuel clair, sans approximation
- Planification optimale des intervalles de vidange
- Prévention des débordements et des dysfonctionnements

### 7. Concept modulaire des accessoires

Le séparateur à graisses Splitfix est compatible avec de nombreux accessoires :

- Mélangeur/Agitateur
- Pompe d'évacuation
- Réservoir d'échantillonnage avec sortie verticale ou horizontale
- Commande intelligente
- Possibilité de passer d'un système de remplissage manuel à un système automatique

Séparer les graisses.  
Éviter les dommages.

Boucheries & Industrie  
agroalimentaire



Snacks



## Pour les petits établissements de restauration

Le séparateur à graisses encastré contient les fonctions de base nécessaires à l'évacuation des eaux usées contenant des graisses dans les établissements **à faible ou moyen volume de graisses**. Outre la cuve, il comprend une vanne d'arrivée manuelle avec un robinet à boisseau sphérique, un couvercle de cuve, une fenêtre de contrôle (positionnable au choix à gauche ou à droite) ainsi que le raccord pour la vidange directe.

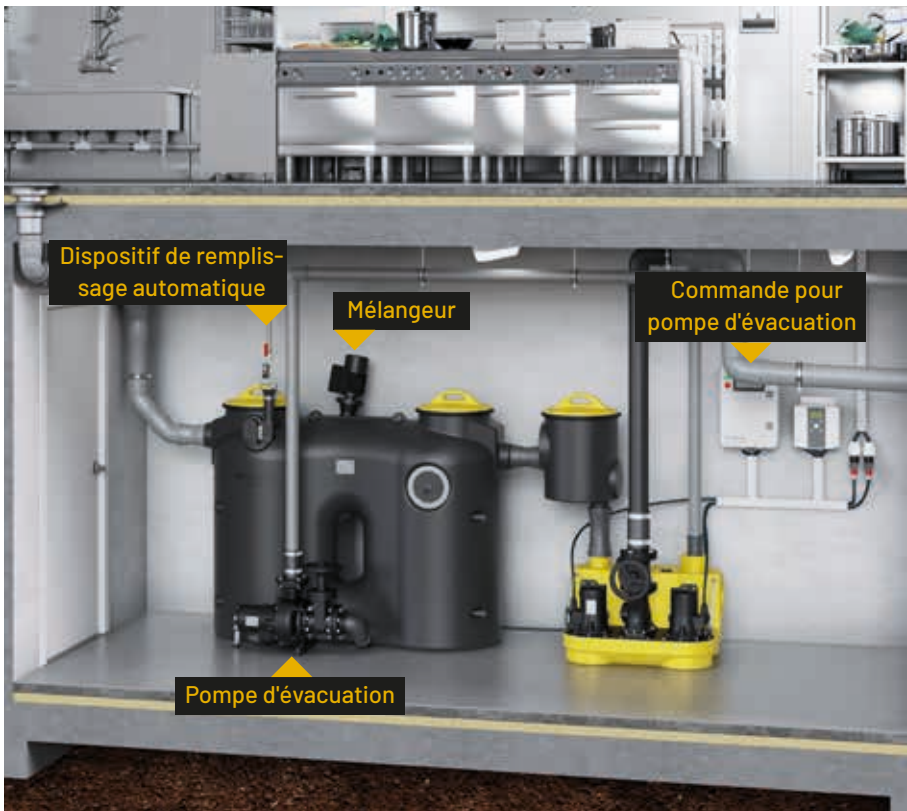
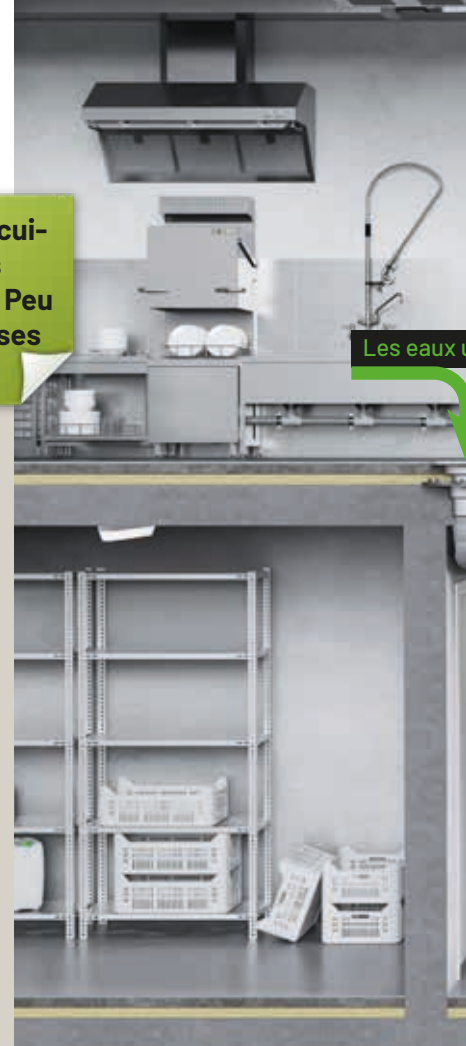
La fenêtre de contrôle permet de vérifier rapidement et facilement le niveau de remplissage, ce qui permet de déterminer aisément le moment

optimal pour la vidange. La vidange se fait via le raccord de vidange directe, à condition que le séparateur à graisses soit facilement accessible et que le camion de vidange puisse être à proximité immédiate. Une fois la vidange effectuée, le séparateur à graisses doit être rempli manuellement et est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.

- Dispositif de remplissage manuel
- Vidange directe par camion de vidange
- Fenêtre de contrôle pour vérifier le niveau de remplissage
- Peu d'entretien

Pour les cuisines générant Peu de graisses

Les eaux





## Volume de graisses élevé, longues distances d'évacuation

Cette version propose en plus une **commande**, un **dispositif de remplissage automatique** et, selon les besoins, une **pompe d'évacuation** et/ou un **mélangeur**. Elle permet ainsi une évacuation programmée, entièrement **automatisée**.

Le mélangeur assure une homogénéisation complète avant la vidange et empêche la formation de dépôts de graisses.

Lorsque la distance entre le séparateur à graisses et le camion de vidange est importante, la dépression générée par le véhicule ne suffit souvent pas à aspirer efficacement le contenu visqueux du séparateur. La pompe

d'évacuation prend alors en charge le pompage actif du contenu et garantit une vidange complète et fiable, même sur de longues distances.

**Idéal  
pour les  
sous-sols  
profonds**

Le dispositif de remplissage automatique rétablit ensuite de lui-même le niveau d'eau de service requis après la vidange.

- **Dispositif de remplissage automatique**
- **Mélangeur pour l'homogénéisation du contenu**
- **Pompe d'évacuation en option**
- **Fonctionnement programmable**

## Planification et installation

Les séparateurs à graisses installés en pose hors sol dans une cave ne nécessitent **pas**, en fonctionnement normal, de dispositif de protection classique contre les poussées verticales. La norme DIN 4040-100 n'exige pas de dispositif explicite de protection contre les poussées verticales pour ce type d'installation mais impose une installation stable. Éléments à prendre en compte :

### Stabilité & fondations

- Surface de sol plane et porteuse
- Dalle suffisamment dimensionnée
- Absence de charges ponctuelles

### Accessibilité

- Accès libre pour la maintenance, la vidange et l'inspection
- Possibilités d'ouverture suffisantes
- Accessibilité pour les véhicules de vidange

**Concevoir,  
profiter**



### Protection contre le reflux

Si le séparateur à graisses est installé en-dessous du niveau de refoulement, il est indispensable de prévoir en aval un **poste de relevage des eaux usées conformément à la norme DIN EN 12050-2**. Les postes de relevage doubles pour matières fécales de la gamme Compli, comme Compli 1000 ou Compli 1200 sont parfaitement adaptés. Un **écoulement direct par gravité** vers le réseau d'assainissement n'est **pas autorisé**. L'installation de **clapets anti-retour/clapets anti-retour automatisés** n'est pas **autorisée** dans cette configuration.

### Aération et évacuation de l'air

Les séparateurs à graisses destinés à une pose hors sol doivent être correctement ventilés. La ventilation n'est pas une question de confort : il s'agit d'une exigence fonctionnelle obligatoire selon la norme DIN 1986-100 en lien avec la norme DIN 4040-100.

#### ● Raccordement à la ventilation du bâtiment

- La conduite d'arrivée vers le séparateur à graisses doit être ventilée au moins à son extrémité, au-dessus du toit.
- Une simple ventilation dans le local n'est pas autorisée.
- La cuve du séparateur à graisses elle-même ne nécessite pas de ventilation dédiée.
- La conduite de ventilation du poste de relevage ne doit pas être reliée à la conduite d'arrivée/de ventilation du séparateur à graisses.

#### ● Dimensionnement de la conduite de ventilation

- La conduite de ventilation doit présenter la même section que la conduite d'arrivée.
- Les tracés horizontaux trop longs sont à éviter

### Résistance aux températures et aux fluides

La température des eaux usées à l'entrée du séparateur à graisses ne doit pas dépasser 60 °C. Lorsque la température est plus élevée, l'efficacité du séparateur diminue. Il est donc recommandé de refroidir ou tempérer l'eau de rinçage très chaude, provenant notamment des lave-vaisselle, avant son introduction dans le séparateur.

#### ● Pourquoi cette limite de température est importante (explication brève) :

Les séparateurs à graisses fonctionnent selon le principe de la gravité. Si les eaux usées sont trop chaudes, les graisses/huiles restent trop liquides ou s'émulsionnent plus facilement. L'efficacité du séparateur diminue, les graisses peuvent « passer au travers », entraînant des dépassements des valeurs limites et des dépôts dans la conduite.

#### ● Qu'en est-il des lave-vaisselle et de l'eau très chaude (> 60 °C) ?

De nombreux lave-vaisselle produisent une eau de rinçage très chaude (> 60 °C, à 90 °C). En règle générale, les eaux usées se refroidissent entre la sortie du lave-vaisselle et l'arrivée au séparateur à graisses. Idéalement, la température à l'arrivée dans le séparateur doit être inférieure à 60 °C. Si la température dépasse 60 °C, il faudrait opter pour une taille nominale plus élevée du séparateur à graisses en raison des spécifications de dimensionnement.

## Exploitation et maintenance

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable du séparateur à graisses ainsi qu'un usage conforme aux normes, des interventions régulières sont prescrites, accompagnées d'une obligation de documentation.

min.  
1 x par  
mois

### Vidange & nettoyage

Le séparateur à graisses et le débourbeur doivent être entièrement vidangés et nettoyés **au moins une fois par mois, voire toutes les deux semaines**. L'intervalle dépend du volume de graisses et des exigences des autorités compétentes.

Une fois  
par mois

### Auto-contrôle

Une **personne qualifiée** doit effectuer un contrôle visuel et vérifier notamment le niveau de graisses et de boues ainsi que l'état de l'installation. Les constatations doivent être notées dans le journal d'exploitation.

Une fois  
par an

### Maintenance

Une fois par an, l'installation doit faire l'objet d'une maintenance effectuée, après vidange et nettoyage, par une **personne qualifiée/une entreprise spécialisée**. Les surfaces internes, les éléments intégrés et les composants techniques sont vérifiés et le journal d'exploitation est vérifié quant à son exhaustivité.

Tous les  
5 ans

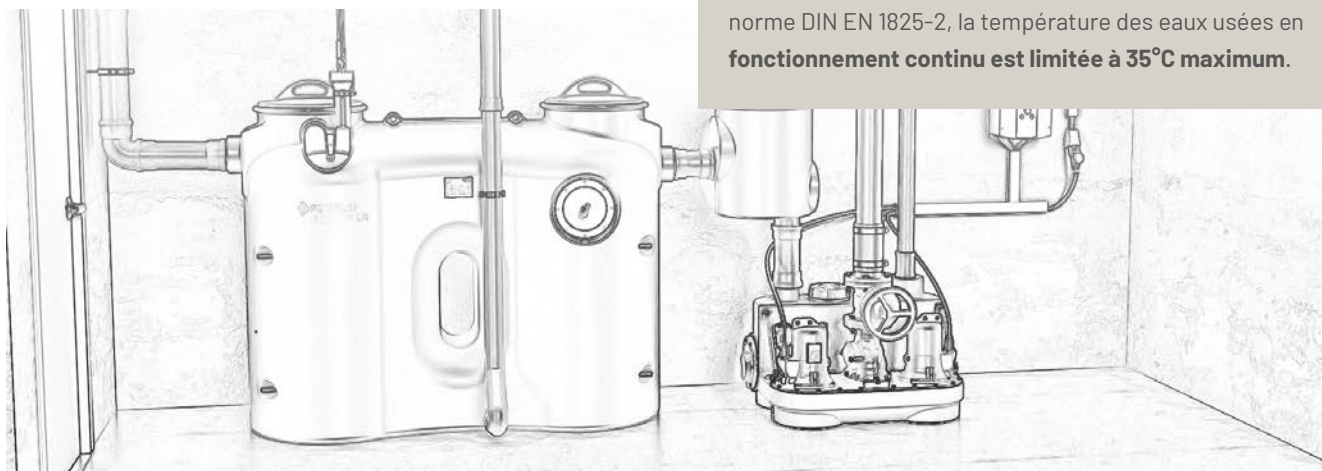
### Inspection générale

Celle-ci a lieu avant la première mise en service, puis au cours de l'exploitation et sauf exigences particulières, tous les cinq ans au maximum par une **personne qualifiée**.

À  
intervalles  
réguliers

### Documentation

Toutes ces interventions sont documentées de manière exhaustive dans le **journal d'exploitation**. La responsabilité incombe toujours à l'exploitant, même lorsque des prestations sont confiées à des tiers.



## Si une pompe d'évacuation est installée, alors :

Lors de la vidange mécanique du séparateur à graisses au moyen d'une pompe d'évacuation, celle-ci doit être adaptée aux **eaux usées contenant des graisses, des boues et des impuretés parfois importantes**.



**Fiabilité  
grâce à  
des règles  
claires**

Dans la pratique, les pompes d'évacuation installées sur les séparateurs à graisses doivent respecter au minimum les exigences suivantes concernant le **passage libre (passage des matières solides)** :

- Passage libre  $\geq 30$  mm (valeur minimale courante)
- Pour les installations avec une forte teneur en boues ou en résidus alimentaires, souvent  $\geq 40$  mm

### Justification :

Lors de la vidange, des mélanges homogénéisés de graisses, d'eau et de boues sont pompés. Un passage libre trop réduit entraînerait des obstructions, une usure accrue et des pannes.

La **résistance thermique de la pompe** est un critère déterminant pour les séparateurs à graisses. Selon la norme DIN EN 1825-2, la température des eaux usées en **fonctionnement continu est limitée à 35°C maximum**.

## Séparateur à graisses Splitfix - Références, dimensions et poids

Produit	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence	Réservoir d'échantillonnage
Splitfix NS2 - droite	1940 x 842 x 1286	88	JP51024	DN 100
Splitfix NS2 - gauche	1940 x 842 x 1286	88	JP51025	DN 100
Splitfix NS4 - droite	1940 x 842 x 1526	101	JP51026	DN 100
Splitfix NS4 - gauche	1940 x 842 x 1526	101	JP51027	DN 100
Splitfix NS7 - droite	1776 x 1080 x 1716	145	JP51028	DN 150
Splitfix NS7 - gauche	1776 x 1080 x 1716	145	JP51029	DN 150
Splitfix NS10 - droite	2356 x 1080 x 1816	182	JP51030	DN 150
Splitfix NS10 - gauche	2356 x 1080 x 1816	182	JP51031	DN 150
Splitfix NS15 - droite	2000 x 1953 x 2019	415	JP51032	DN 200
Splitfix NS15 - gauche	2000 x 1953 x 2019	415	JP51033	DN 200

Remarque : « droite » et « gauche » se réfèrent au raccordement dans le sens d'écoulement.

## Accessoires requis

Produit	Référence
Réservoir d'échantillonnage DN 100 sortie horizontale	JP51037
Réservoir d'échantillonnage DN 150 sortie horizontale	JP51038
Réservoir d'échantillonnage DN 200 sortie horizontale	JP51039
Réservoir d'échantillonnage DN 100 sortie verticale	JP51046
Réservoir d'échantillonnage DN 150 sortie verticale	JP51047
Réservoir d'échantillonnage DN 200 sortie verticale	JP51048

## Kits d'accessoires pour extension modulaire

Produit	Référence
Kit d'accessoires A NS2-NS4, comprenant :	JP51034
Commande SG, dispositif de remplissage NS2 - NS4 et télécommande SG	

Produit	Référence
Kit d'accessoires A NS7-NS15, comprenant :	JP51040
Commande SG, dispositif de remplissage NS7 - NS15 et télécommande SG	

Produit	Référence
Kit d'accessoires B NS2-NS4, comprenant :	JP51035
Commande SG, dispositif de remplissage NS2 - NS4, télécommande SG, kit de raccordement de la pompe NS2-NS4, pompe SG 25/2 AW1	

Produit	Référence
Kit d'accessoires B NS7-NS15, comprenant :	JP51041
Commande SG, dispositif de remplissage NS7 - NS15, télécommande SG, kit de raccordement de la pompe NS7-NS15, pompe SG 25/2 AW1	

Produit	Référence
Kit d'accessoires C NS2-NS4, comprenant :	JP51036
Commande SG, dispositif de remplissage NS2 - NS4, télécommande SG, kit de raccordement de la pompe NS2-NS4, pompe SG 25/2 AW1 et mélangeur SG	

Produit	Référence
Kit d'accessoires C NS7-NS15, comprenant :	JP51042
Commande SG, dispositif de remplissage NS7 - NS15, télécommande SG, kit de raccordement de la pompe NS7-NS15, pompe SG 25/2 AW1 et mélangeur SG	

