



## DIMENSIONNEMENT BAC SEPARATEUR DES GRAISSES SELON NORME NF 1825-2

11 Juillet 2017

**M. BISSONNET**  
**SAS BOUCHERIES LALAUZE**

---

### QCM CONSULTANTS

S.A.R.L. au capital de 50 000 € Siret 435 032 370 000 23 - NAF 7022Z  
📍 120, Chemin du bois Malatras - 38160 CHATTE / ☎ 04 76 38 48 62 – Fax 04 76 38 45 52  
[contact@qcmconsultants.com](mailto:contact@qcmconsultants.com) WEB [www.qcmconsultants.com](http://www.qcmconsultants.com)





## CONTEXTE

- Calcul réalisé en fonction des équipements.
- Activité de découpe de viandes de boucherie, pas de déversement d'eaux usées à une température de plus de 60°C. Emploi de produits de nettoyage et de désinfection.

## CALIBRAGE PREVISIONNEL

- ◆ **Volume du piège à boues : 800 litres**
- ◆ **Volume minimal de la zone de séparation des graisses : 960 litres**
- ◆ **Volume minimal de la zone de stockage des graisses : 160 litres**
- ◆ **Surface minimale de la zone de séparation des graisses : 1 m<sup>2</sup>**

---

### QCM CONSULTANTS

S.A.R.L. au capital de 50 000 € Siret 435 032 370 000 23 - NAF 7022Z  
📍 120, Chemin du bois Malatras - 38160 CHATTE / ☎ 04 76 38 48 62 – Fax 04 76 38 45 52  
[contact@qcmconsultants.com](mailto:contact@qcmconsultants.com) WEB [www.qcmconsultants.com](http://www.qcmconsultants.com)

