

# Séparateurs à graisses et fécules

en PE & Inox



## Exigence

Le séparateur à graisses et/ou féculés piège les graisses et les matières décantables qui sont contenues dans les eaux résiduelles des restaurants et des cuisines collectives. Nous proposons une gamme complète de séparateurs conformes à la norme EN 1825 et répondant aux exigences de la Région Wallonne, de la Région de Bruxelles et de la Région Flamande.

## Domaines d'application

Les séparateurs à graisses et/ou à féculés doivent, selon les réglementations actuelles, être utilisés pour le prétraitement des eaux de rejet des :

- cuisines
  - de maisons individuelles,
  - d'hôtels restaurants,
  - de cantines, d'établissements scolaires,
  - de foyers pour personnes âgées,
- ateliers de charcuteries, boucheries,
- abattoirs,
- ateliers de fabrication de biscuits, confiseries, chocolateries,
- ateliers de l'industrie de la pomme-de-terre, etc.

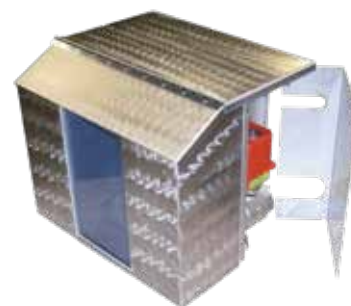


## Conseils

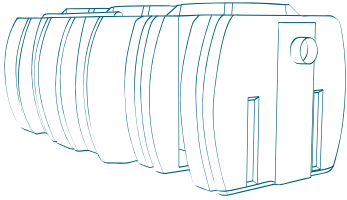
1. Il est très important de bien dimensionner l'appareil, voire le surdimensionner. Il s'ensuivra pour l'utilisateur plus de confort (entretiens plus espacés).
2. Le bon fonctionnement du séparateur à graisses impose un déboureur suffisant pour permettre la décantation des déchets de cuisine ou de fabrication.
3. Le placement du séparateur sera grandement facilité si le niveau du fil d'eau a été correctement mesuré. Nous proposons, à cet effet, des rehausseurs fixes ou réglables qui permettent de positionner l'appareil sans problème.

## La gamme

- Séparateurs en PE
- Séparateurs en INOX



## 2.1



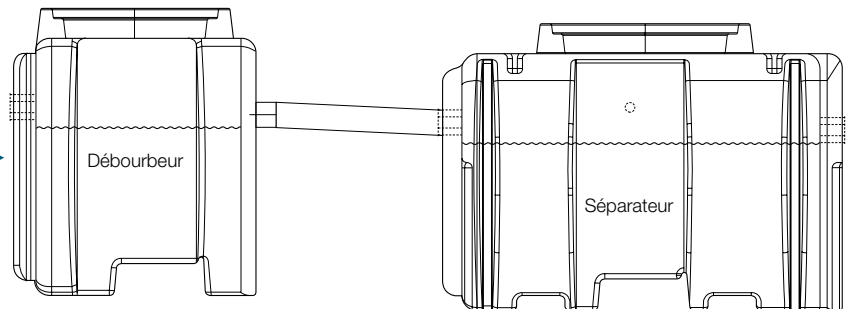
## Types d'implantations

## SÉPARATEUR À GRAISSES &amp; FÉCULES EN PE

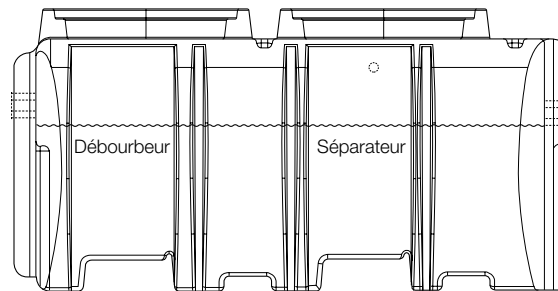
Taille 1 &gt; 20 l/sec

En fonction des différentes contraintes auxquelles le séparateur doit répondre, il sera équipé différemment sur chaque site. Nous détaillons ci-après les catégories de modèles disponibles, ceux-ci étant chacun disponibles dans différentes dimensions (l/sec). Afin de déterminer exactement votre séparateur, merci de bien vouloir prendre contact avec notre bureau d'études.

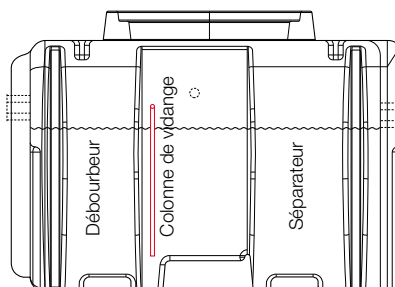
**2 pièces :**  
*Séparateur + débourbeur*



**1 pièce :**  
*Séparateur + débourbeur*



**1 pièce :**  
*Séparateur + débourbeur +  
colonne de vidange*



## Choix de l'appareil

Le choix du séparateur est en fonction du nombre de repas servis par jour dans l'établissement. Lorsque l'appareil n'est pas muni d'un compartiment débourbeur, il est nécessaire de poser un débourbeur type SPE en amont. Le choix du débourbeur est fonction de la quantité de boue à piéger.



### Paramètres

Pour définir un appareil, il faut tenir compte des éléments suivants :

- Débit de pointe de l'installation,
- Température de l'effluent,
- Quantité de graisses à piéger.

Pour les restaurants ou les cuisines collectives, un tableau par appareil donne le modèle à choisir, en fonction du nombre de repas servis. Pour toutes les autres utilisations, veuillez nous consulter.

### Séparateurs à graisses

- **Séparateur à graisses sans débourbeur**  
Cet appareil doit être précédé d'un débourbeur, pour éviter le colmatage par accumulation de matières lourdes.
- **Séparateur à graisses avec débourbeur**  
Il peut être utilisé dans tous les cas et ne nécessite pas d'adjonction d'un autre appareil.
- **Séparateur à graisses avec débourbeur et colonne de vidange à distance**  
Cet appareil est conçu pour réaliser un entretien à distance. Il est équipé d'un raccord symétrique en Dn 80.

Nombre de repas par jour	Taille
1 to 75	1
76 to 150	2
151 to 350	3
351 to 650	6
651 to 800	8
801 to 1000	10
1001 to 1500	15

### Séparateurs à graisses et féculés

- **Séparateur à graisses et féculés avec débourbeur et colonne de vidange**  
Cet appareil est conçu pour réaliser un entretien à distance. Il est équipé d'une buse d'arrosage et d'un raccord symétrique en Dn 80.


### Séparateurs à féculés

- **Séparateur à féculés**  
Cet appareil est équipé d'une buse d'arrosage.
- **Séparateur à féculés avec colonne de vidange**  
Cet appareil est conçu pour réaliser un entretien à distance. Il est équipé d'une buse d'arrosage et d'un raccord symétrique en Dn 80.

Nombre de repas par jour	Taille
1 to 150	0,5
151 to 300	1
301 to 450	1,5
451 to 600	2
601 to 800	3
801 to 1000	4
1001 to 1200	5
1201 to 1400	6

Séparateurs GRAISSES & FECULES **CE** EN-1825  
Simple paroi en PE

## Conformité EN1825-1

Ref:	<b>SFPE7/700</b>	<b>Séparateur graisses Vetafscheider</b>
Flow NG	7 LS # Serie <b>18347</b>	
<b>CE EN1825</b>		Capacité séparateur (L) Volume afscheider (L)
		<b>1680</b>
HAUTS-SARTS • B-4040 HERSTAL • BELGIQUE Tel +32 4 256 56 10 • www.collinet.eu		Capacité déboureur (L) Volume sifafschieder (L)
		<b>700</b>
		Capacité de stockage (L) Volume stockage (L)
		<b>326</b>
		Épaisseur couche (mm) Dikte laag koolwaterstoffen (mm)
		<b>150</b>
		Année de fabrication Vervaardigingsjaar
		<b>2018</b>

Tous nos appareils sont conformes à la norme EN1825 et portent ainsi le marquage CE.

### NORME EN1825-1

**Séparateurs à graisses - Partie 1 : Principes pour la conception, les performances et les essais, le marquage et la maîtrise de la qualité (+ AC:2006)**

La présente norme spécifie les définitions, les tailles nominales, les principes pour la conception, les exigences de performance, le marquage, les essais et la maîtrise de la qualité pour les séparateurs à graisses. La présente norme s'applique aux séparateurs prévus pour séparer les graisses et les huiles d'origine végétale et animale des eaux usées par gravité et sans apport d'énergie extérieure.



---

### EC Declaration of conformity

Grease separator **CE**

We hereby guarantee and declare that the ce marked product, **GREASE SEPARATOR SFPE**, fulfils the applicable provisions of the Directive 89/106/EEC concerning separator system for light liquids as well as the European standards *EN 1825* "Separator systems for light liquids (e.g. grease). Principles of product design, performance and testing, marking and quality control".

This certificate is valid for all devices described here above and bearing the CE marking originating from the following sites: **COLLINET Assinissement s.a., Herstal, Belgium** and for an undetermined period of time.

Place and date of issue  
Herstal, 02/10/2018



Signature of an authorized person  
Mr. Hervé JAMIN  
Manager

COLLINET s.a. • 2<sup>ème</sup> avenue, 24 • B-4040 HERSTAL  
T +32 4 256 56 10 • info@collinet.eu

[www.collinet.eu](http://www.collinet.eu)

1. **Résistance mécanique accrue** : cuve en PE de forme arrondie. Epaisseur paroi entre 8 et 12 mm.
2. Entrée et sortie en PEHD compatible PVC.
3. Rehausse ronde Ø 630 mm **facilite la visite**. Couvercle unique pour tous les modèles.
4. **Déboureur** réellement dimensionné suivant la norme EN1825.
5. **Etanchéité garantie** : suppression des visseries extérieures (visseries internes grâce aux inserts).
6. Avec colonne de vidange + bouchon à visser.
7. Poignée de manutention.
8. Anneaux de levage.

## La cuve et ses avantages



## Le matériau



- Polyéthylène non recyclé
- Stabilisé UV
- Densité : 0,935 gr/cm<sup>3</sup>
- Accessoires internes en PEHD ou Inox Aisi 304 totalement insensibles à la corrosion.

### Les avantages du PE

- **Poids réduit** > frais de transport minimum et facilité de mise en œuvre.
- Le polyéthylène présente une **résistance exceptionnelle aux agents chimiques** et spécialement aux huiles, détergents, graisses, mazout, etc.
- **Insensible aux solutions salines de dégel et aux alcalis**, le PE est également résistant à la corrosion microbienne.
- **Très bonne tenue dans le temps.**
- Cuve produite en une opération (**mono cuve**)
- **Totalement ingélfif.**
- Résistance jusqu'à 60°C.
- Possibilité d'installation dans **zone carrossable.**
- **Grande facilité de raccordement** grâce aux entrées/sorties en PEHD, compatibles PVC.

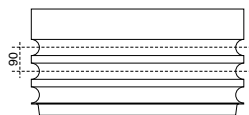


## Accessoires pour les appareils simple paroi

### Rehausse

L'ensemble de la gamme est équipé d'une rehausse unique circulaire. Les rehausses sont empilables (maximum 2) et réglables par tranche de 90 mm.

- Réf : RRR630
- Ø : 630 mm
- Poids : 14 kg
- Hauteur 1 rehausse : 360 mm
- Hauteur 2 rehausses empilées : 720 mm

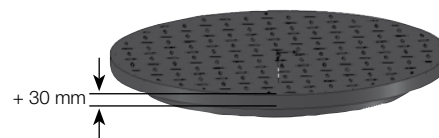
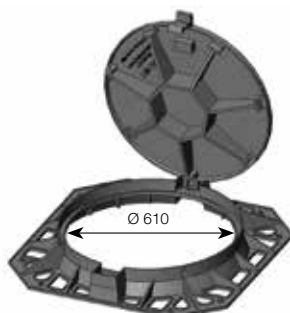
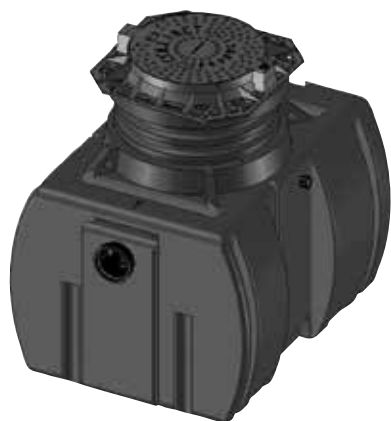
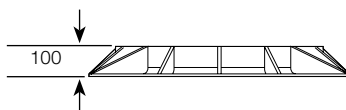


### Couvercle PE

- Réf. E630
- Résistance : classe A-15 kN
- Poids : 10 kg
- Ø : 630 mm
- Vissé sur séparateur : 3 x M10
- Avec joint d'étanchéité
- Adaptable avec ou sans rehausse

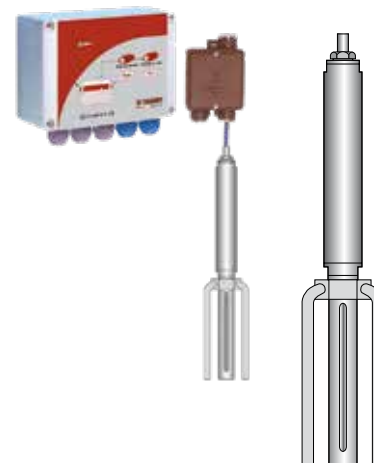
### Couvercle fonte pour usage extérieur

- Réf. F600
- Résistance : class D-400 kN
- Poids : 62 kg
- Ø ouverture : 610 mm
- Base : 850 x 850 mm

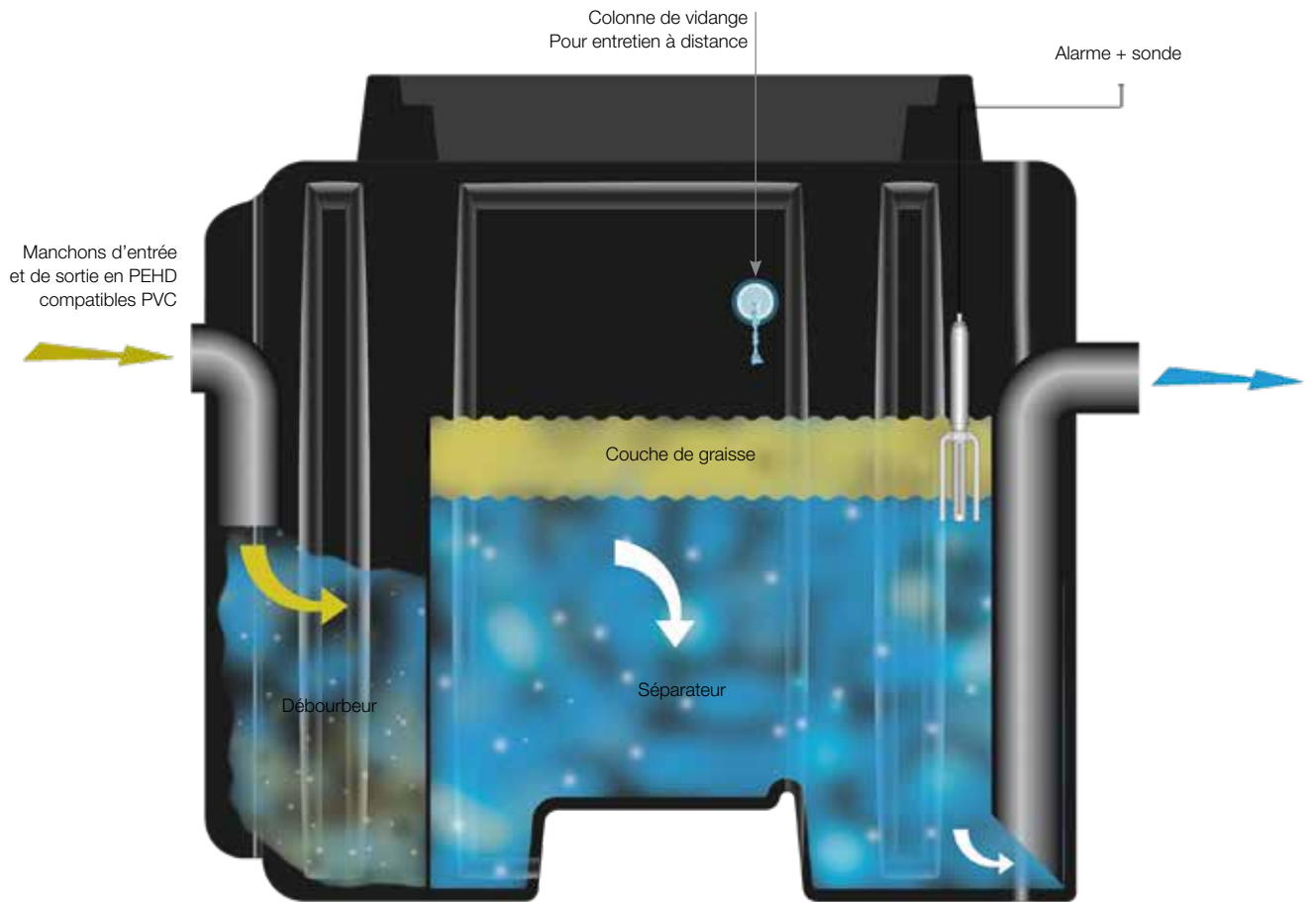


### Alarme : GR-1000

- Coffret de commande + Sonde



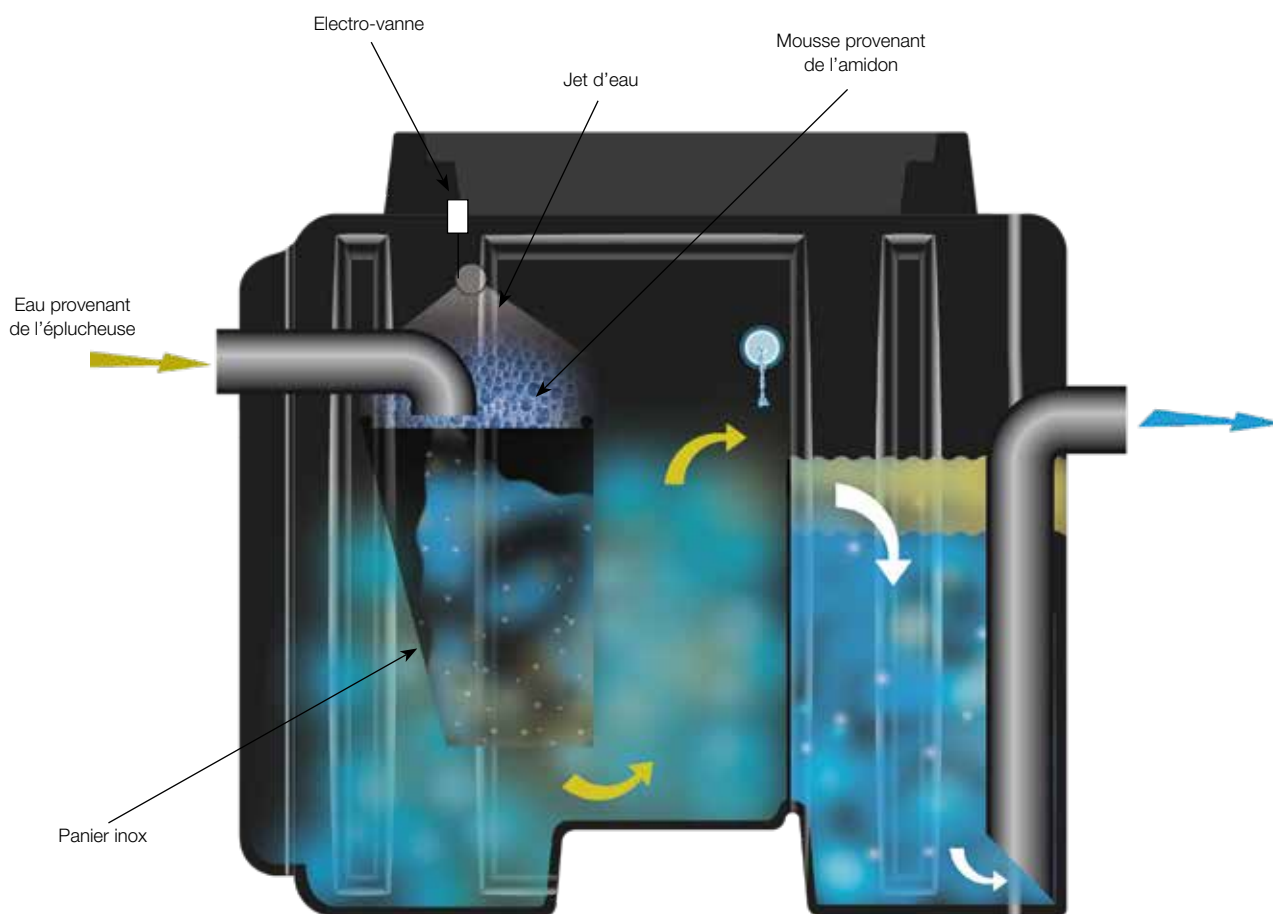
## Fonctionnement du séparateur à graisses



**Le séparateur à graisses** fonctionne sur le principe de la décantation des matières contenues dans les eaux résiduaires des restaurants, des cuisines collectives ou des industries agro-alimentaires.

Le séparateur à graisses est généralement précédé d'un compartiment déboureur qui retient les particules lourdes.

## Fonctionnement du séparateur à fécules



- Le séparateur à fécule piège l'amidon et les matières solides contenus dans les eaux des éplucheuses de pommes-de-terre.
- Le séparateur à fécule est pourvu d'un panier décanteur en inox qui est situé à l'entrée du séparateur. Ce panier est destiné à recevoir l'amidon des pommes de terre épluchées.
- L'amidon va se matérialiser en mousse.
- C'est la raison pour laquelle il y a au-dessus du panier un tuyau d'eau perforé qui va "rabattre" la mousse dans le fond du panier.
- Cette arrivée d'eau est commandée par l'électro-vanne.
- Cette électro-vanne, couplée à l'éplucheuse va commander l'entrée d'eau dans le séparateur dès la mise en marche de l'éplucheuse.

# La gamme

## Norme EN1825-1

### FPE Graisses

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	I mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.FPE03</b>	3	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	800	800	1	88
<b>H.FPE06</b>	6	1311	1221	1270	1152	752	722	430	160	1000	1000	1	99
<b>H.FPE08</b>	8	1703	1613	1270	1152	752	722	430	160	1500	1500	1	109
<b>H.FPE10</b>	10	2340	2250	1633	1152	752	722	430	160	2000	2000	2	160
<b>H.FPE15</b>	15	3366	3226	1270	1152	712	682	470	200	3000	3000	2	210
<b>H.FPE20</b>	20	3611	3471	1633	1152	712	682	470	200	3500	3500	3	245

### SFPE Graisses

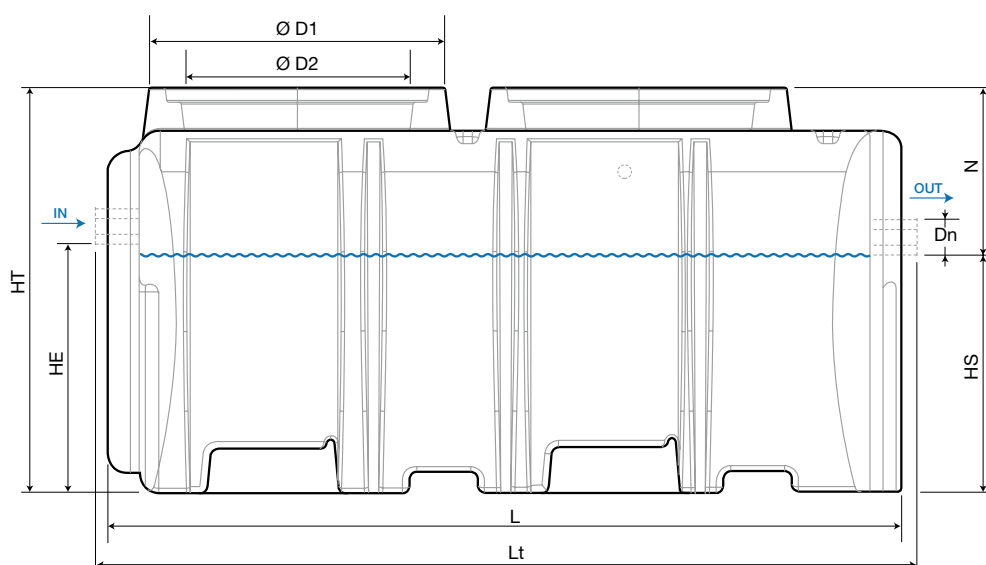
Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	I mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. déb. l	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SFPE02/200</b>	2	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	200	600	800	1	92
<b>H.SFPE03/300</b>	3	1281	1221	1270	1152	804	774	378	110	300	700	1000	1	103
<b>H.SFPE04/400</b>	4	1673	1613	1270	1152	804	774	378	110	400	960	1360	1	113
<b>H.SFPE07/700</b>	7	2340	2250	1633	1152	752	722	430	160	700	1680	2380	2	168
<b>H.SFPE10/1000</b>	10	3460	3370	1633	1152	752	722	430	160	1000	2000	3000	3	240
<b>H.SFPE15/1500</b>	15	4003	3863	1633	1152	712	682	470	200	1500	2000	3500	3	267
<b>H.SFPE20/2000</b>	20	4640	4500	1633	1152	712	682	470	200	2000	2000	4000	4	353

### SFmEPE Graisses

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	I mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. déb. l	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SFmEPE02/200</b>	2	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	200	600	800	1	92
<b>H.SFmEPE03/300</b>	3	1281	1221	1270	1152	804	774	378	110	300	700	1000	1	103
<b>H.SFmEPE04/400</b>	4	1673	1613	1270	1152	804	774	378	110	400	960	1360	1	113
<b>H.SFmEPE07/700</b>	7	2340	2250	1633	1152	752	722	430	160	700	1680	2380	2	168
<b>H.SFmEPE10/1000</b>	10	3460	3370	1633	1152	752	722	430	160	1000	2000	3000	3	240
<b>H.SFmEPE15/1500</b>	15	4003	3863	1633	1152	712	682	470	200	1500	2000	3500	3	267
<b>H.SFmEPE20/2000</b>	20	4640	4500	1633	1152	712	682	470	200	2000	2000	4000	4	353

### SFSaPE Graisses & Féculés

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	I mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. déb. l	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SFSaPE01/100</b>	1	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	100	700	800	1	88
<b>H.SFSaPE02/200</b>	2	1281	1221	1270	1152	804	774	378	110	200	800	1000	1	99
<b>H.SFSaPE03/300</b>	3	1673	1613	1270	1152	804	774	378	110	300	1200	1500	1	109



### SaPE Fécules

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	l mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SaPE03</b>	3	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	800	800	1	88
<b>H.SaPE04</b>	4	1281	1221	1270	1152	804	774	378	110	1000	1000	1	99
<b>H.SaPE05</b>	5	1673	1613	1270	1152	804	774	378	110	1500	1500	1	109

### SamEPE Fécules

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	l mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SamEPE3</b>	3	1180	1120	1385	1152	804	774	378	110	800	800	1	88
<b>H.SamEPE4</b>	4	1281	1221	1470	1152	804	774	378	110	1000	1000	1	99
<b>H.SamEPE5</b>	5	1673	1613	1470	1152	804	774	378	110	1500	1500	1	109

### SFSamEPE Graisses & Fécules

Art. n°	Taille l/s	L tot. mm	L mm	l mm	HT mm	HE mm	HS mm	N mm	Dn E/S mm	Vol. déb. l	Vol. sép. l	Vol. tot. l	Nbre ouv.	Poids Kg
<b>H.SFSamEPE1/100</b>	1	1180	1120	1185	1152	804	774	378	110	100	700	800	1	88
<b>H.SFSamEPE2/200</b>	2	1281	1221	1270	1152	804	774	378	110	200	800	1000	1	99
<b>H.SFSamEPE3/300</b>	3	1673	1613	1270	1152	804	774	378	110	300	1200	1500	1	109

### Rehausses/Couvercles

Art. n°	Type
<b>H.RRR630</b>	Rehausse Ø 630
<b>H.E630</b>	Couvercle PE CI A-15 kN
<b>HF.F600</b>	Couvercle fonte CI D-400 kN

### Alarme

Art. n°	Type
<b>HA.GR1000</b>	GR-1000 : Graisses

## Texte prescriptif

### Séparateur à graisses/fécules en polyéthylène

- Cuvelage réalisé en polyéthylène insensible aux effets de la corrosion microbienne.
- Le polyéthylène présente une résistance exceptionnelle aux agents chimiques et spécialement aux huiles, détergents graisses
- Stabilisé UV, totalement ingélif et résistant jusqu'à 60°C
- Résistance mécanique accrue : cuve en PE de forme arrondie
- Accessoires intérieurs en inox ou polyéthylène
- Entrée et sortie en PEHD compatibles PVC
- Rehausse ronde Ø 630 mm facilite la visite
- Avec ou sans débourbeur (débourbeur réellement dimensionné suivant la norme EN1825)
- Avec ou sans colonne de vidange
- Avec ou sans panier
- Le séparateur est garanti étanche car il n'a pas été perforé pour la fixation des éléments internes.
- Pré-montage du système d'échantillonnage
- Poignée de manutention
- Anneaux de levage

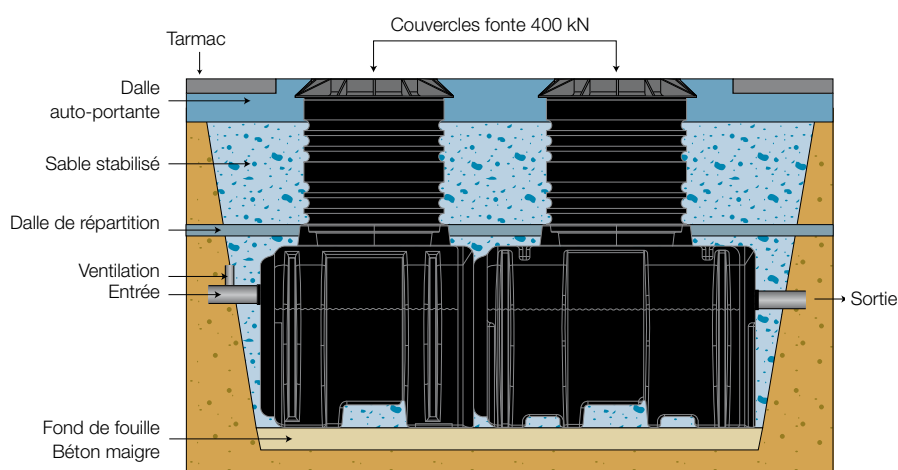
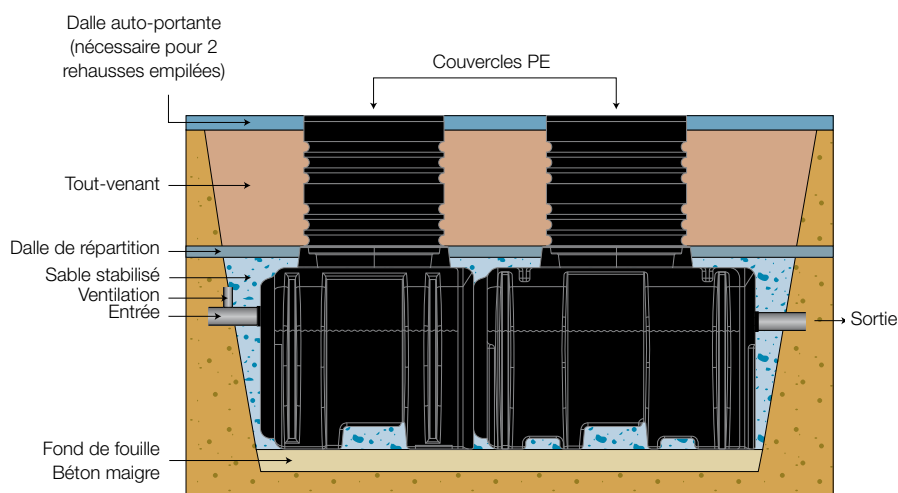
### Options

- Rehausse ronde en polyéthylène Ø 630 mm : réf. **RRR 630**
- Couvercle en fonte résistance classe D-400 kN : réf. **F600**
- Couvercle en polyéthylène (passage piéton) réf. **E630**.
- Alarme graisses : **GR-1000**

## Mise en œuvre

### Pose hors passage

1. L'appareil sera obligatoirement enterré.
2. Poser l'appareil horizontalement sur un fond de fouille stabilisé (béton maigre).
3. Raccorder l'entrée et la sortie sur la canalisation.
4. Placer un té de ventilation à l'entrée du séparateur.
5. Poser la rehausse s'il y a lieu, régler sa hauteur en fonction du terrain.
6. Remplir l'appareil d'eau claire, en même temps que de remblayer avec du sable stabilisé.
7. Si l'appareil est installé à plus de 1,0 m de profondeur, il est nécessaire de réaliser une dalle de répartition (à dimensionner par votre bureau d'études).
8. Si plusieurs rehaussses sont nécessaires, prévoir une dalle auto-portante (épaisseur et armature à calculer).



Attention, ne pas poser ce type d'appareil en présence d'une nappe phréatique. En cas de doute, prévoir obligatoirement une enveloppe de 15 cm de béton C30/37 XF4 (norme EN1433) autour du séparateur.

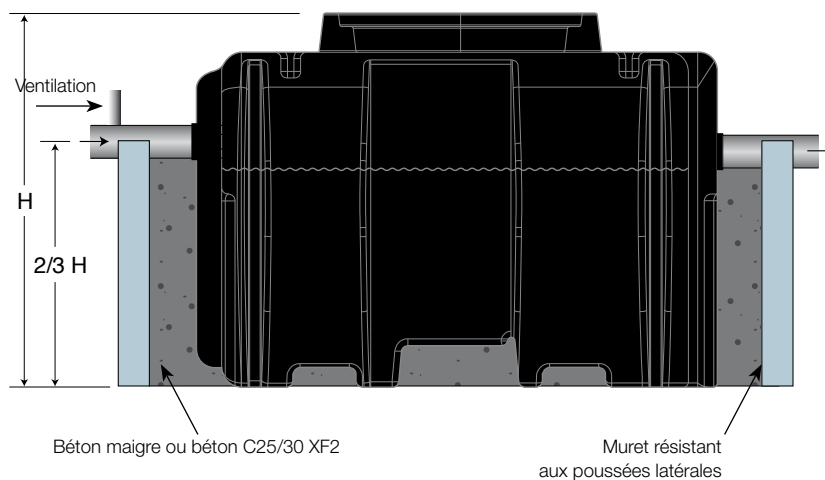
### Pose sous passage

1. L'appareil sera obligatoirement enterré.
2. Poser l'appareil horizontalement sur un fond de fouille stabilisé (béton maigre).
3. Raccorder l'entrée et la sortie sur la canalisation.
4. Placer un té de ventilation à l'entrée du séparateur
5. Poser la rehausse s'il y a lieu, régler sa hauteur en fonction du terrain.
6. Remplir l'appareil d'eau claire, en même temps que de remblayer avec du sable stabilisé.
7. Si l'appareil est installé à plus de 1,0 m de profondeur, il est nécessaire de réaliser une dalle de répartition (à dimensionner par votre bureau d'études).
8. En cas de pose sous passage de véhicules prévoir des couvercles fonte 400 kN. Le couvercle fonte sera scellé sur la dalle béton auto-portante, prenant appui sur le bord de la fouille (épaisseur et armature à calculer).

## Mise en œuvre

### Pose en élévation sans encadrement

1. Poser l'appareil horizontalement sur un fond de fouille stabilisé (béton maigre).
2. Monter les murets.
3. Raccorder l'entrée et la sortie sur la canalisation.
4. Ventiler la canalisation d'entrée du séparateur.
5. Remplir l'appareil d'eau claire.
6. Remplir l'espace entre les murets et le séparateur jusque min. le niveau de sortie.



### Pose en élévation avec encadrement

1. Poser l'appareil horizontalement sur un fond de fouille stabilisé (béton maigre).
2. Raccorder l'entrée et la sortie sur la canalisation.
3. Remplir l'appareil d'eau claire.
4. Ventiler la canalisation d'entrée du séparateur.



## Notice d'entretien

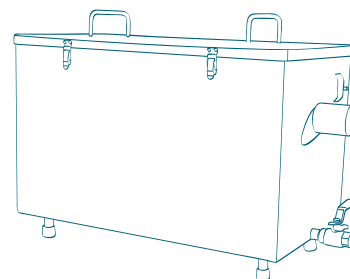
- Vidanger les boues et les graisses.
- La fréquence de vidange est fonction de la charge polluante envoyée dans l'appareil.
- Le compartiment débourbeur sera vidangé une fois par an. L'appareil sera remis en eau après la vidange.
- Le compartiment séparateur sera visité une fois par an, si l'épaisseur d'hydrocarbures est supérieure à 10 cm, cette couche de graisses sera vidangée.
- En cas de déversement accidentel d'hydrocarbures, l'appareil sera vidangé totalement et remis en eau.

2.2

## ECONOX KITCHEN PETIT SÉPARATEUR EN INOX

À graisses

Débit 0,75 > 5 l/sec



page 52

## SÉPARATEUR EN INOX

À graisses

Dimensions sur mesure

page 54



Séparateurs GRAISSES & FECULES **CE** EN-1825  
Simple paroi en INOX

## ECONOX KITCHEN

### Séparation et récupération des graisses, des huiles et des déchets des eaux de vaisselle

#### Avantages

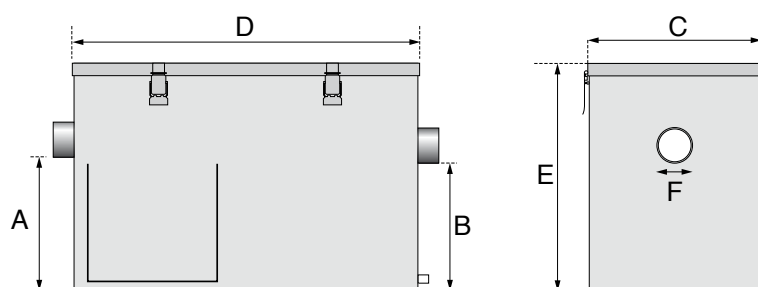
- Installation simple, sans travaux de terrassement
- Modèles compacts, gain de place
- Nécessite très peu de maintenance
- Modèles standards entièrement réalisés en inox
- Récupération immédiate des graisses
- Très grande simplicité de vidange

#### Domaines d'application

- Restaurants, friteries, cafétérias
- Pizzeria, fast food
- Charcuteries
- Magasins d'alimentation
- Cuisines d'hôtels
- Cuisines industrielles

Réf. modèles	K75	K125	K175	K225	K500
Capacité de stockage des paniers (l)	2,5	4,4	8,3	10,0	14,0
Flux hydraulique nominal (l/sec)	0,75	1,25	1,75	2,25	5,0

#### Dimensions



Modèles	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
K75	190	180	350	500	350	63
K125	240	230	350	650	400	63
K175	290	280	350	750	450	89
K225	320	310	350	800	500	108
K500	320	310	350	1300	500	108

### Étape 1 : récolte des solides

Les eaux de vaisselle sont dirigées vers le tuyau d'entrée, où un panier amovible récolte tous les déchets solides. La partie supérieure permet un accès facile pour la vidange du panier.

### Étape 2 : séparation des graisses et des huiles

Les eaux de vaisselle contenant de la graisse et des huiles en suspension entrent dans la chambre de rétention. Les graisses et les huiles remontent automatiquement à la surface et restent prisonnières. L'eau ainsi séparée des corps gras s'écoule hors de l'appareil pour une évacuation définitive.

### Étape 3 : nettoyage et récolte des déchets, des graisses et des huiles

En fonction de la charge polluante (1 fois par semaine normalement) il suffit d'écrémer la graisse stockée en partie supérieure du séparateur à l'aide d'un écremoir.

Sortir également le panier où sont retenus les déchets, le vider et le replacer dans le séparateur.

Au moins une fois par trimestre (ou plus en fonction de l'utilisation) vidanger complètement le séparateur (via bouchon de sortie installé au bas de l'appareil) et le remettre en eau.

## Fonctionnement



## Notice d'entretien

### Au moins une fois par semaine

1. Ouvrir l'appareil. Écrémer la couche de graisse se trouvant sur la partie supérieure.
2. Sortir le panier, le vider, le nettoyer et le replacer dans l'appareil.
3. Repositionner le couvercle et fermer le séparateur.

### Au moins tous les trimestres

1. Même opération que ci-dessus.
2. Dévisser le bouchon se trouvant au bas de l'appareil.
3. Vidanger complètement le séparateur.  
Le nettoyer à l'eau claire.
4. Refermer le bouchon de vidange.
5. Réinstaller le panier.
6. Remettre le séparateur en service en le remplissant d'eau.

## Séparateur à graisses en Inox

Dimensions sur demande



POSTES DE RELEVAGE

### Caractéristiques

- Tous les appareils sont réalisés entièrement sur mesure en acier inoxydable AISI 304L ou AISI 316L (sur demande).
- Les appareils sont équipés de couvercle(s) en inox ou de châssis à carrelage.
- Ils peuvent être munis de différents équipements, tels que paniers, tuyaux d'entrée et sortie, détection de fuite, rehausses, colonne de vidange, alarme....



Panier



Détection de fuite

CHAMBRES DE VISITE



CITERNES DE STOCKAGE

GAMME INOX