

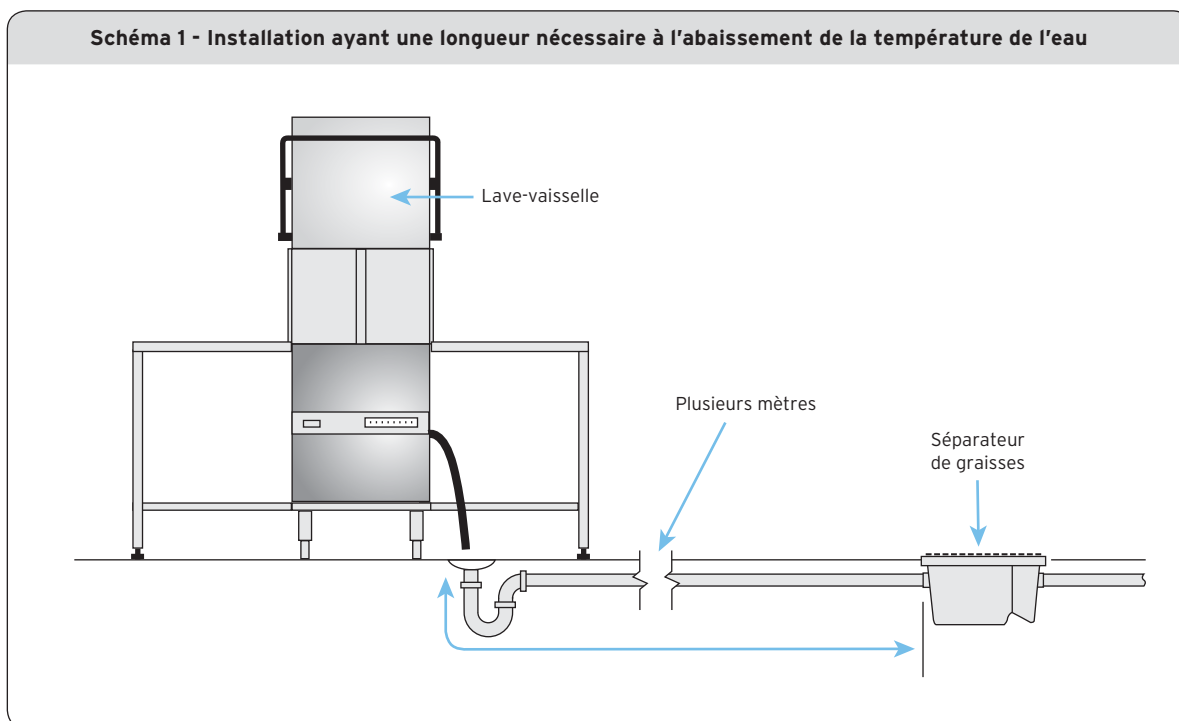
Raccordement d'un lave-vaisselle à un séparateur de graisses

Le raccordement d'un lave-vaisselle à un séparateur de graisses est permis à condition d'appliquer les dispositions qui permettent de maintenir l'efficacité du séparateur.

La majorité des lave-vaisselle commerciaux sont munis de surchauffeurs qui élèvent la température de lavage à 80 °C¹. L'article 2.4.4.2. 1) du chapitre III, Plomberie, du *Code de construction du Québec* limite la température de l'eau déversée dans un réseau d'évacuation à 75 °C. La Régie du bâtiment du Québec tolère² qu'un lave-vaisselle soit raccordé indirectement afin que

l'air ambiant, au contact de l'eau de vidange, contribue à abaisser la température de l'eau d'au moins 5 °C. Il faut aussi noter que la température maximale de l'eau déversée dans une tuyauterie de PVC est limitée à 60 °C.

Il est possible de faire passer l'évacuation du lave-vaisselle par le séparateur de graisses en s'assurant que la température de l'eau ne fera pas fondre les graisses de ce dernier, par exemple, en ayant une longueur nécessaire permettant l'abaissement de la température de l'eau (schéma 1).



- 1 - Vérifier la fiche technique du lave-vaisselle afin de connaître à quelle température s'élèvera l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- 2 - Il est important de tenir compte des limites de température de la tuyauterie d'évacuation. Par exemple, la température de l'eau déversée dans une tuyauterie de PVC est limitée à 60 °C. Même un raccordement indirect du lave-vaisselle avec surchauffeur n'abaisserait pas la température de l'eau suffisamment pour l'évacuer dans une tuyauterie de PVC.



Il est aussi possible de raccorder une tuyauterie d'eau froide qui s'écoulera simultanément durant le cycle de vidange du lave-vaisselle, au moyen d'un dispositif d'ouverture contrôlé et automatisé (schéma 2).

La disposition de tuyauterie la plus fréquente consiste à raccorder le lave-vaisselle en aval du séparateur de graisses. Il est important de raccorder l'évier de rinçage (*pre-rinse*) au séparateur, car la plus grande proportion de graisses dans le réseau d'évacuation provient de cet appareil (schéma 3).

Il faut prendre toutes les dispositions afin de maximiser le bon fonctionnement d'un séparateur de graisses, notamment par un dimensionnement adéquat et par les raccordements appropriés à cet appareil. De son côté, le *Code de sécurité* en plomberie exige du propriétaire qu'il entretienne son séparateur de graisses de façon à assurer le bon fonctionnement du réseau d'évacuation.

Note : Il est important de rappeler que tous les autres appareils sanitaires recevant des matières grasses, huiles ou graisses doivent être raccordés au séparateur de graisses. Par ailleurs, la fiche *Bonnes pratiques PL-59 Emplacement d'un séparateur de graisses et aire de préparation de nourriture*, apporte certaines précisions en ce qui concerne l'emplacement du séparateur.

Schéma 2 - Installation sans évier de rinçage nécessitant un abaissement de la température de l'eau

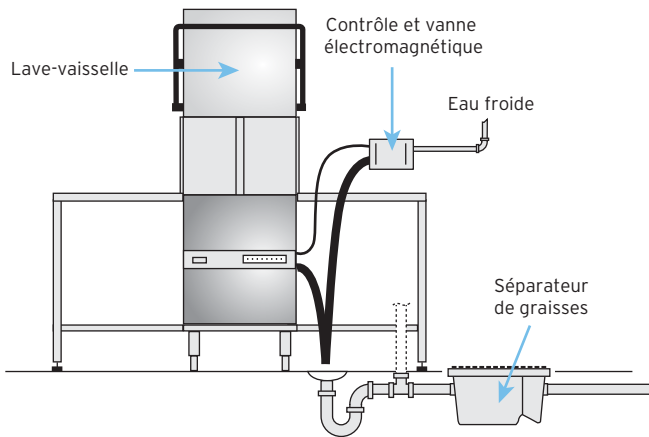


Schéma 3 - Installation avec évier de rinçage ne nécessitant pas un abaissement de la température de l'eau

