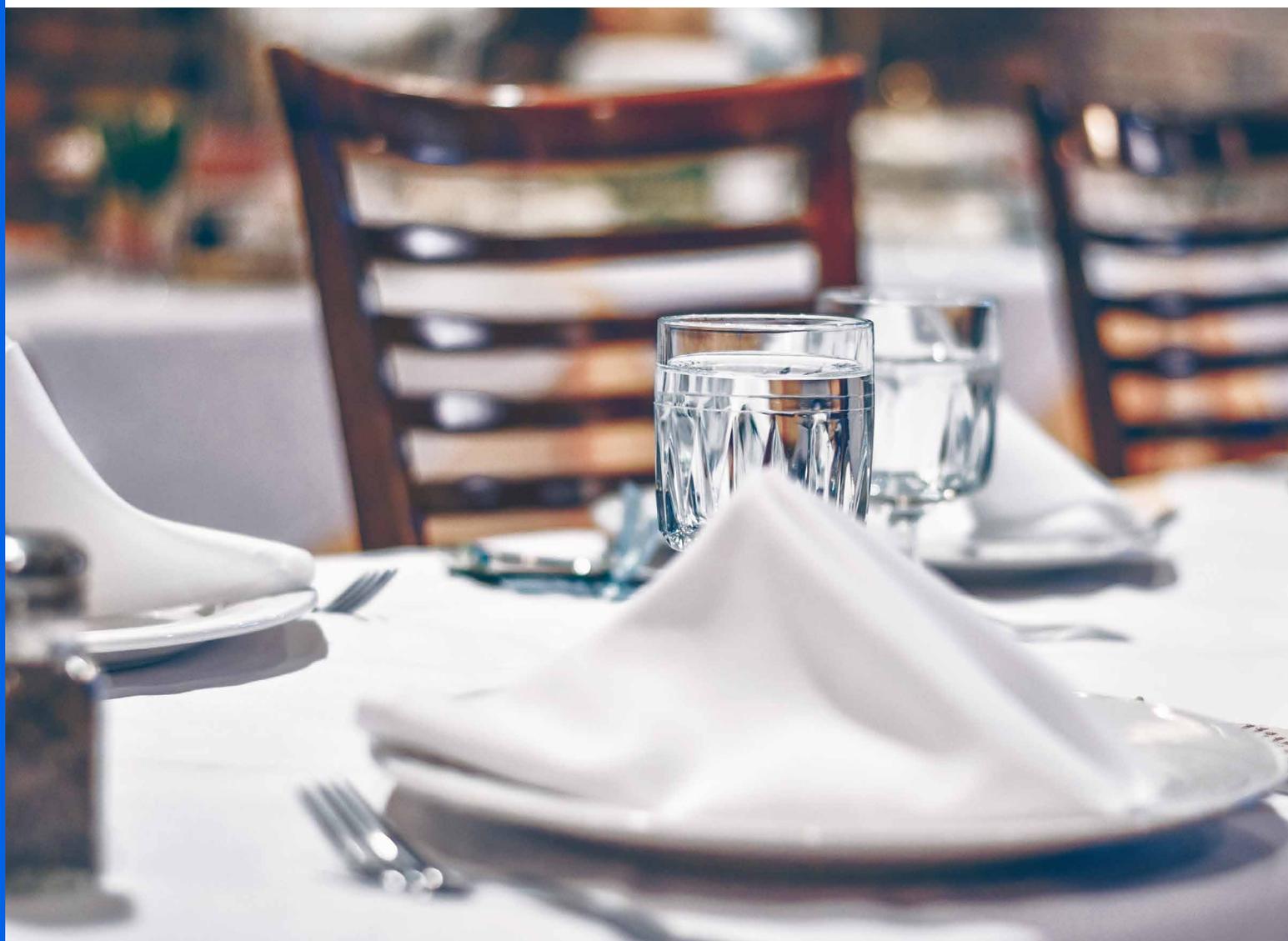


— restauration

traitez les eaux usées de votre restaurant

eloy



vous cuisinez, nous épurons

portée à ébullition, utilisée en bain-marie, vaporisée ou émulsionnée l'eau est à la source de votre cuisine et des aliments que vous travaillez c'est également elle que vous utilisez pour laver vos ingrédients, votre cuisine mais aussi votre vaisselle, votre salle et vos sanitaires

la qualité est votre maître-mot, il est le nôtre pour le traitement de vos eaux



- ✓ 20 ans d'expérience dans l'assainissement des eaux usées de restauration
- ✓ filières adaptées à tous types de restaurants
- ✓ garantie sans odeur
- ✓ facilité de gestion et d'usage
- ✓ service d'exploitation et d'entretien
- ✓ accompagnement par un expert tout au long de votre projet
- ✓ maîtrise énergétique et budgétaire
- ✓ intégration paysagère optimale
- ✓ solution évolutive en cas d'agrandissement



pourquoi traiter les eaux de votre restaurant ?

Votre restaurant est unique et votre cuisine l'est tout autant. Pourtant les eaux usées issues de la restauration ont toutes des points communs. En cuisine, en salle, dans les sanitaires, l'eau que vous utilisez est chargée de différents polluants. Une recette complexe à maîtriser.

les eaux de cuisson

Les eaux de cuisson sont souvent rejetées telles quelles et à une haute température. Une eau chaude va déséquilibrer le milieu récepteur via la production massive de bactéries. De plus, elles vont rendre les huiles et les graisses solubles dans l'eau et augmenter le risque qu'elles ne soient pas correctement traitées.

les eaux de vaisselle

Elles peuvent contenir des produits chimiques tels que des détergents, des tensioactifs mais également des huiles et des graisses qui sont toxiques pour la faune et la flore, notamment aquatique. De plus, la vaisselle est souvent réalisée par des machines qui travaillent avec une eau à haute température qui va produire des bactéries qui vont déstabiliser le milieu récepteur.

les eaux noires ou eaux vannes

Les eaux noires ou eaux vannes sont composées d'urines et de matières fécales. Elles peuvent contenir des agents pathogènes, des bactéries et des parasites qui peuvent causer maladies et infections. Elles sont également chargées en azote et en phosphore, responsable notamment de l'augmentation du niveau de nutriments dans l'eau et donc de l'eutrophisation de celle-ci.

dans la cuisine

dans les sanitaires

les graisses et huiles de cuisson

Le gras, c'est la vie ! Il transmet la chaleur aux aliments tout en leur donnant du goût. Pour l'environnement, les graisses et huiles de cuisson ont un effet dévastateur. Outre les obstructions qu'elles peuvent provoquer, elles sont surtout difficilement biodégradables. Les graisses et huiles doivent impérativement être retirées avant traitement des eaux.

dans la salle

les déchets solides

Papiers toilette, lingettes, tampons, préservatifs...et bien d'autres encore. Tous ces déchets ne devraient normalement pas se retrouver dans les eaux vu leur dégradation lente voire très lente. Ils sont également la cause de nombreux colmatages et bouchons.

les solides organiques

Une cuisine produit beaucoup de déchets organiques d'origines animales ou végétales. En se décomposant dans l'eau, tous ces éléments fermentent et produisent notamment du sulfure d'hydrogène (H₂S) et du méthane. Outre les gaz dégagés, cette fermentation provoque odeur et apparition d'insectes.

les eaux de nettoyage

Pour avoir un restaurant toujours propre avec un sol non gras, de nombreux détergents et produits composés de tensioactifs sont utilisés. Ils provoquent la formation de mousses, réduisent la teneur en oxygène dissout dans l'eau et affectent la qualité des sols.

une solution adaptée pour chaque restaurant

Les évolutions de nos modes de vie ont poussé la restauration à constamment s'adapter aux envies et besoins des consommateurs. Aujourd'hui, différentes formes de restauration co-existent avec leurs particularités, notamment sur les eaux usées générées.



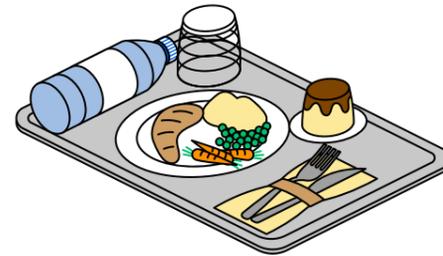
la restauration traditionnelle

restaurants classiques, brasseries, hôtels, ...

Établissements privés qui privilégient la cuisine traditionnelle et les produits simples en veillant à la générosité des plats. Ils s'adressent à une clientèle variée et pratiquent le service à l'assiette et au menu. Populaire, la restauration traditionnelle privilégie le partage, la convivialité et la générosité des plats.

particularités des eaux

- **un menu avec de nombreuses préparations**
grand volume d'eau par préparation
- **nombreuses cuissons de tous types**
gestion des graisses et des eaux de cuisson
- **vaisselles régulières**
afflux constant d'eaux chargées en produits nettoyants
- **nombreux passages dans les sanitaires**
eaux noires et déchets solides



la restauration de collectivité

entreprises, seniories, écoles, casernes, ...

La cuisine de collectivité est une cuisine professionnelle qui a pour but de préparer des repas pour un grand nombre de personnes dans des établissements collectifs. Elle doit être capable de produire des quantités importantes de nourriture tout en répondant à des normes strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition.

particularités des eaux

- **cuisine standardisée avec peu de plats différents**
faible volume d'eau par préparation
- **heures d'ouverture restreintes et concentrées**
variation forte de charge sur la journée
- **grand nombre de clients au même moment**
gestion des graisses et des eaux de cuisson
- **vaisselles industrielles**
afflux soudain d'eaux à fortes températures chargées en produits nettoyants

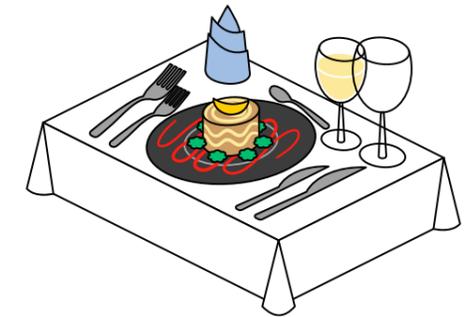


la restauration rapide

La restauration rapide propose des repas préparés et servis rapidement. Les établissements de restauration rapide sont souvent des chaînes de restaurants qui offrent un service au comptoir ou au volant, sans vaisselle. Les repas sont souvent simples, standardisés et peu coûteux.

particularités des eaux

- **nature et nombre de plats délivrés**
gestion des huiles et des graisses
- **pas de vaisselle**
peu d'eau usée durant la journée
- **nettoyage intégral en fin de service**
afflux soudain d'eaux chaudes et de graisses
- **nombreux passages dans les sanitaires**
eaux noires et déchets solides



la restauration gastronomique

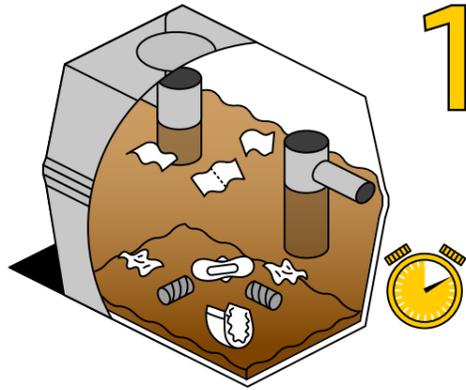
Les restaurants gastronomiques proposent une expérience culinaire sophistiquée qui peut inclure de nombreux plats dans un menu dégustation. Les chefs travaillant dans la restauration gastronomique utilisent des techniques de cuisine avancées pour créer des plats innovants et uniques.

particularités des eaux

- **activité élevée et constante en cuisine**
afflux permanent de déchets organiques et d'eaux
- **vaisselles et lessives continues**
flux constant d'eaux chaudes chargées avec de nombreux détergents différents
- **techniques avancées de cuisine**
nature des graisses et huiles et grand volume d'eau par préparation

les prétraitements

Les eaux de votre restaurant sont particulières et nécessitent des prétraitements adaptés. Cette phase se déroule avant le rejet de vos eaux usées vers le réseau d'assainissement collectif (quand cela vous est imposé) ou avant le traitement individuel de vos eaux. **Tous les éléments de prétraitement eloy ne se retrouveront pas forcément dans votre filière.**



déboureur

Que ce soit des déchets biodégradables venant des cuisines (épluchures, os, ...) ou des déchets peu/pas biodégradables venant des sanitaires (lingettes, serviettes, ...), tous ces solides doivent être piégés.

Le processus de déboubage va permettre la séparation des matières solides et flottantes de l'eau usée. Il peut également être placé pour protéger les solutions de pompage qui se trouvent dans le module suivant.

Le déboubage peut être réalisé soit dans un module à part ou directement dans le dégraisseur en fonction de la typologie du restaurant.

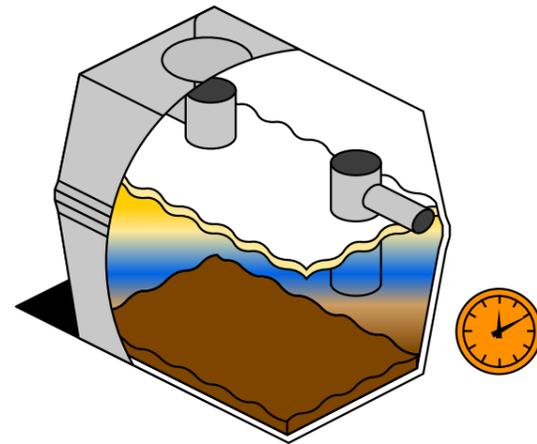
Les coûts de rejet vers la station de traitement des eaux usées varient en fonction de votre charge polluante ? Prétraitez vous-même vos eaux usées via notre filière qui vous assure une eau d'une qualité maîtrisée.

indispensable

dégraisseur

Nous avons déjà souligné l'importance des huiles et des graisses dans la restauration tout en pointant l'impact néfaste qu'elles peuvent avoir sur l'environnement. Elles peuvent également dégrader fortement une solution d'assainissement, qu'elle soit collective ou individuelle. **Le traitement des graisses est un prétraitement indispensable pour la suite du traitement des eaux usées d'un restaurant.**

Le choix du modèle de dégraisseur se fait sur base de la charge graisseuse des eaux usées mais également la variation de celle-ci.

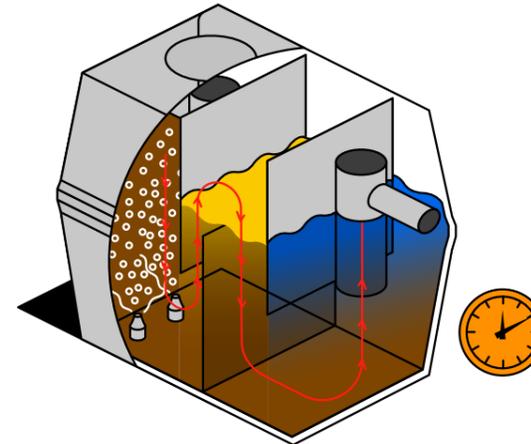


dégraisseur statique

Un dégraisseur statique va opérer une séparation physique des graisses et des huiles. Cette opération est réalisée grâce au choc thermique entre l'eau tiède/chaude chargée en graisses/huiles et les eaux plus froides déjà contenues dans le dégraisseur. Au contact, les graisses/huiles se figent et remontent à la surface et sont piégées dans le volume de stockage du dégraisseur.

90% d'abattement des graisses et huiles

Pour votre confort et votre tranquillité d'exploitation, **tous nos dégraisseurs peuvent être équipés de sondes et système d'alarme.** Vous serez immédiatement prévenu quand une vidange est à programmer.

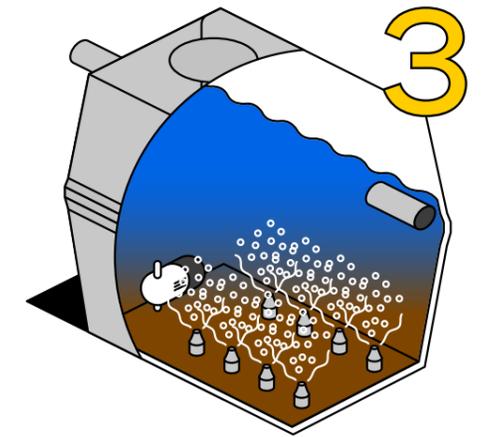


dégraisseur aéré

Un dégraisseur aéré fonctionne de la même manière à une nuance près : de l'air est insufflé dans le fond de la cuve pour améliorer son efficacité. Les huiles entourent les bulles pour remonter avec elles à la surface. De plus, l'air change la densité de l'eau et permet une séparation plus aisée et plus performante des matières légères et lourdes.

recommandé pour la séparation des graisses/huiles les plus tenaces

Ces éléments de prétraitement sont suffisants si votre établissement est raccordé au réseau d'assainissement collectif. L'eau usée ainsi prétraitée possède toutes les caractéristiques d'un effluent traditionnel.



fosse tampon

La fosse tampon va permettre d'homogénéiser la qualité et la température des eaux provenant de votre restaurant tout en maîtrisant le débit d'eau à traiter par la solution en aval. Particulièrement indiqué pour des restaurants à fortes variations hydrauliques, la fosse tampon va permettre de lisser l'afflux d'eau ainsi que sa contenance.

La qualité des effluents présents dans la fosse tampon peut être garantie par un brassage et/ou une aération des eaux.

L'installation d'une fosse tampon est optionnelle et appliquée aux seuls projets qui la nécessitent.

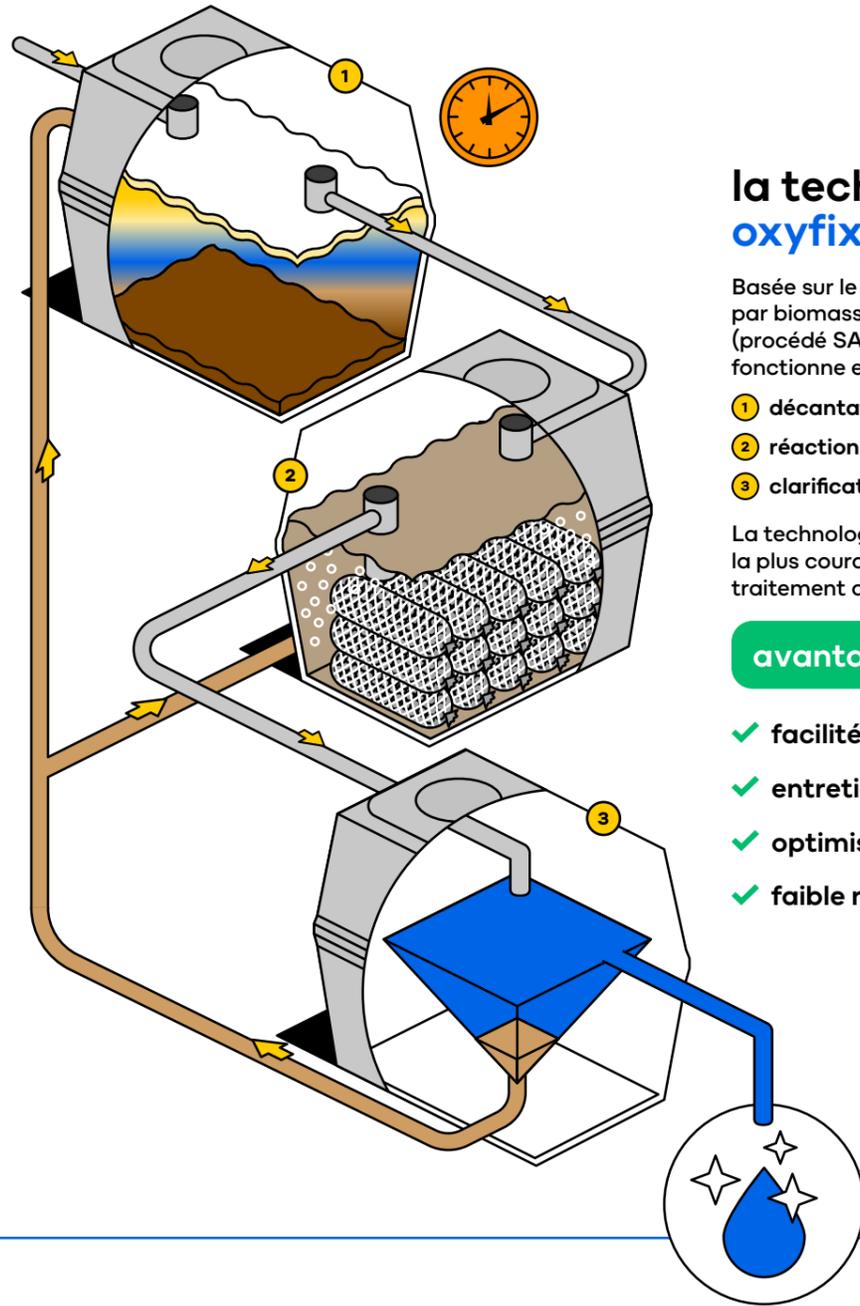
Le dimensionnement des cuves et notamment des bacs à graisse est calculé pour obtenir le meilleur ratio performance/fréquence de vidange.

De plus, nous prenons en compte vos heures d'ouverture et le fonctionnement de votre restaurant pour optimiser le dimensionnement. Plus grands, plus performants et nécessitant moins de vidange : la bonne recette.

le traitement

Il assure l'assainissement de vos eaux usées en cas de non raccordement au réseau d'assainissement collectif.

pour les cuisines de petites et moyennes capacités



la technologie oxyfix®

Basée sur le principe du traitement par biomasse fixée immergée et aérée (procédé SAFF), la technologie oxyfix® fonctionne en trois phases :

- 1 décantation primaire
- 2 réaction biologique
- 3 clarification

La technologie oxyfix® est la solution la plus couramment utilisée pour le traitement des eaux de restauration.

avantages

- ✓ facilité d'exploitation
- ✓ entretien rapide et aisé
- ✓ optimisation énergétique
- ✓ faible risque de panne

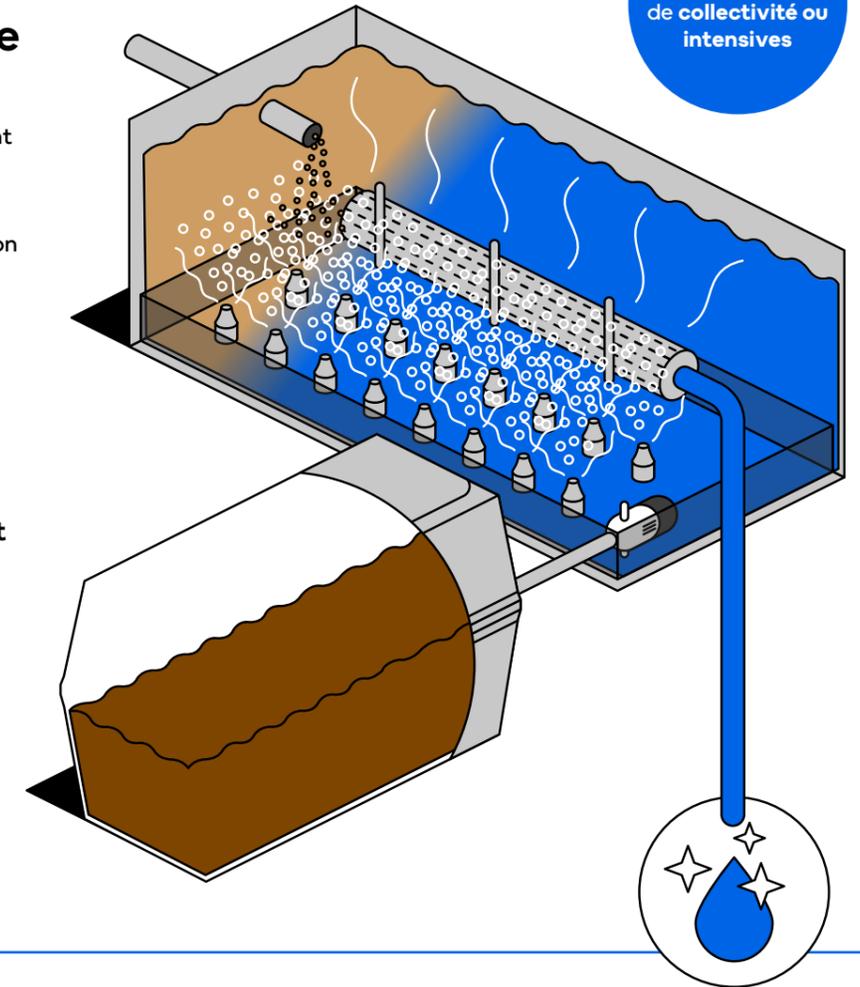
la technologie SBR

Le procédé SBR (traitement biologique séquentiel) fonctionne de manière séquentielle. Les opérations d'aération et de clarification se déroulent en alternance dans une seule cuve. L'eau est ensuite évacuée vers le milieu récepteur.

avantages

- ✓ grande flexibilité de fonctionnement
- ✓ surface au sol réduite
- ✓ adaptations automatiques aux variations de charge
- ✓ entretien aisé et peu onéreux

pour les cuisines de collectivité ou intensives



Si vous n'êtes pas raccordé au réseau d'assainissement collectif, nos solutions vous garantissent un rejet maîtrisé et dans les normes imposées. Le tout, sans odeur. L'accompagnement technique et le dimensionnement eloy vous garantissent le choix de la filière la plus en adéquation avec vos besoins actuels et futurs : volume d'eaux usées, normes de rejet et votre budget.



Avez-vous pensé à l'eau de pluie ?

L'eau de pluie peut devenir votre alliée pour l'arrosage de vos espaces verts mais également pour le nettoyage de vos extérieurs et de vos sols. Une réelle économie pour la ressource eau et pour votre budget !

un accompagnement **total** pour **votre** restaurant



le choix d'une **technologie** sans faille

Parce que votre restaurant est unique, notre accompagnement l'est tout autant.

Ensemble, nous ferons le point sur **vos besoins actuels** mais également sur **vos perspectives d'avenir** pour choisir la technologie et le dimensionnement qui vous correspondent.



la **maîtrise** de vos coûts

Pour **maîtriser vos coûts à l'installation mais également à l'utilisation**, nous vous garantissons la solution et le dimensionnement les plus adaptés à vos besoins.

Les modules choisis et leur dimensionnement permettent un traitement efficace tout en limitant au maximum les fréquences de vidange.



une **collaboration** étroite

Avec vous mais également avec votre bureau d'étude.

Nous facilitons leur travail d'étude en fournissant plans et mesures. Nous les aidons aussi dans la confection des dossiers d'obtention de primes, quand elles sont possibles.

Votre avantage ? Vous n'avez qu'un seul interlocuteur tout au long du dossier : eloy.



accompagnement à la pose et mise en service

Nous sommes aux côtés de votre installateur afin de **coordonner le chantier dans sa globalité** : pose et mise en service.

Cela comprend notre présence lors de la manutention, de nombreuses visites durant la période de chantier, la supervision des raccordements hydrauliques et électriques, la réalisation de test en eau claire avant démarrage, ...



une **exploitation** facilitée

Votre équipe sera formée à l'exploitation de la solution et à sa surveillance.

Si vous préférez vous concentrer sur la gestion de votre restaurant et votre cuisine, nous pouvons également vous proposer un contrat d'exploitation personnalisé qui nous permettra de gérer vos solutions, surveiller leur évolution et réagir directement en cas de problème éventuel.



fiabilité et longévité garanties

C'est un **engagement de qualité** que nous prenons avec vous.

Grâce à nos contrats d'entretien et notre service d'assistance, nous nous assurons que votre solution vous offre les meilleures performances en tout temps.

L'anticipation
de vos besoins
futurs



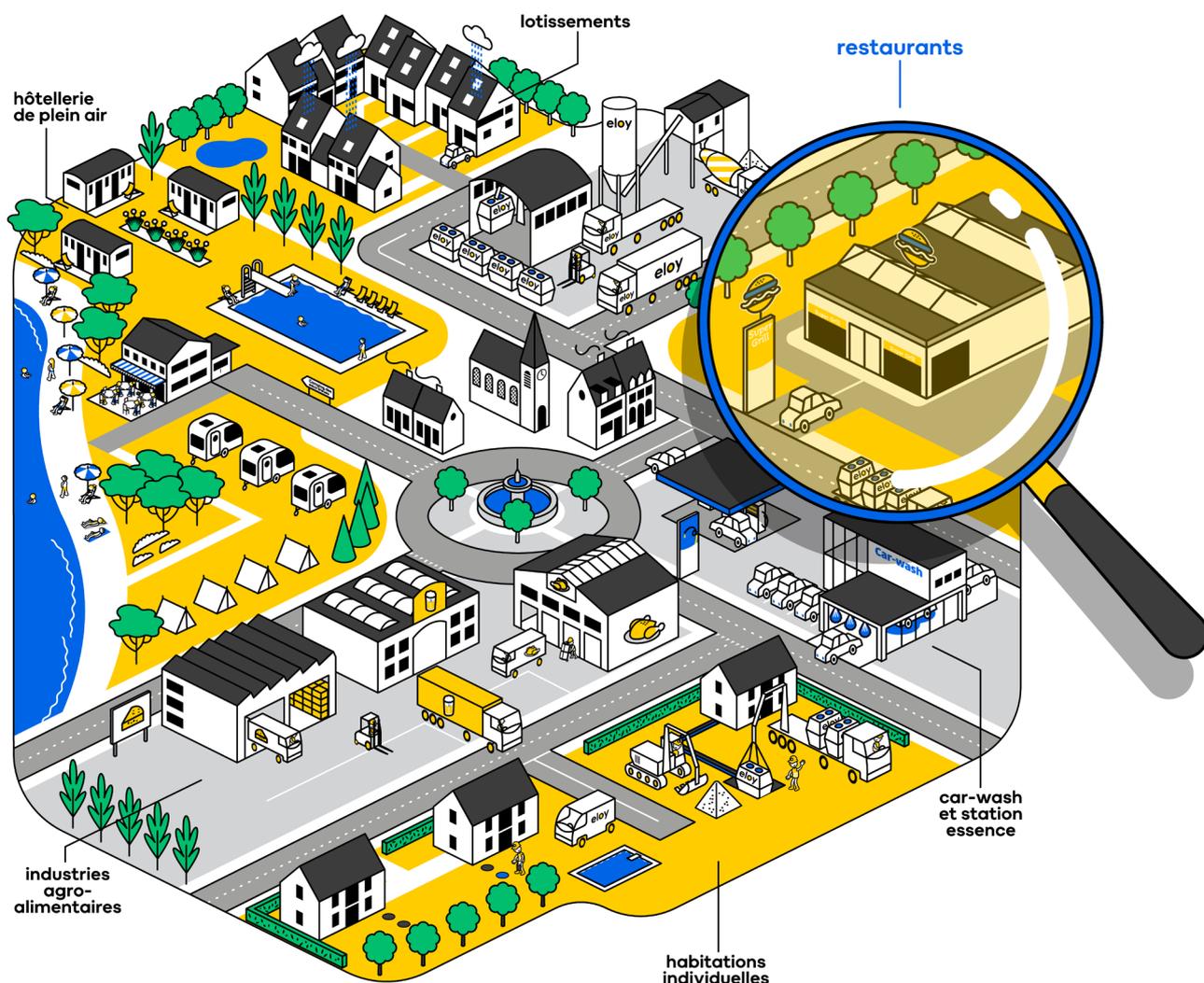
Vos menus évoluent, votre restaurant aussi. **Nos filières plug and play sont évolutives** et vous permettent d'envisager sereinement l'évolution de vos pratiques ou tout simplement l'augmentation du nombre de couverts.

Grâce à elles, votre futur ne demande qu'à se connecter à votre présent.

découvrez nos études de cas sur eloywater.com

vous cuisinez, nous épurons

eloy water, partenaire de votre restaurant depuis plus de 50 ans :
conseils, dimensionnement, installation, exploitation et entretien



plus d'infos sur
eloywater.com

info@eloywater.com



eloy water



eloy water

eloy

Les informations reprises dans ce document sont purement indicatives et ne constituent nullement une offre contractuelle susceptible d'engager la S.A. eloy water ou son réseau de concessionnaires et partenaires. Des modifications peuvent survenir sans préavis dans les produits, offres, prix et garanties qui figurent dans ce document. Nous vous invitons à nous contacter pour obtenir des informations précises quant aux conditions générales de vente de notre entreprise. Ne pas jeter sur la voie publique. Éditeur responsable : eloy water S.A. - rue des Spinettes 13, BE-4140 Sprimont - 07/2023