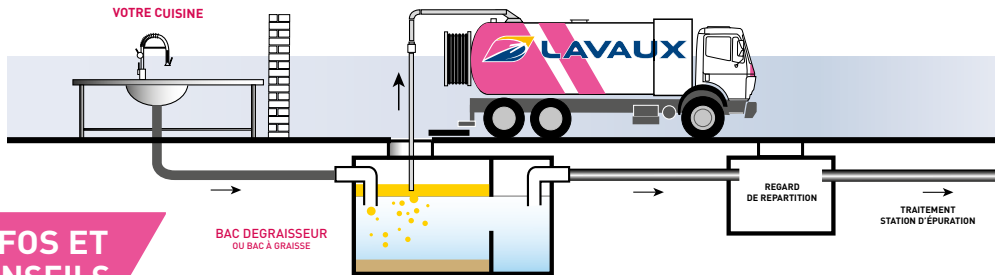


SPÉCIAL
RESTAURATEURS

LES BACS À GRAISSSES

ENTRETIEN - POMPAGE





INFOS ET CONSEILS

Votre établissement est équipé
d'une cuisine avec un bac dégraisseur.
C'est une obligation.

Pourquoi cette obligation ?

La réglementation et le règlement d'assainissement de la collectivité prévoit et précise que les **déchets graisseux** ne doivent en aucun cas être déversés, ni dans le milieu naturel, ni dans les ordures ménagères, mais doivent être récupérés par ce type d'installation. Sans cet équipement, vous pourriez dégrader les ouvrages d'assainissement et gêner le traitement des eaux, si vos déchets graisseux sont rejetés dans le réseau collectif.

Comment entretenir votre bac dégraisseur ?

Afin de maintenir votre installation opérationnelle, il est conseillé de la faire visiter chaque année. La fréquence est en générale de 2 à 6 visites en fonction du nombre de couverts de votre établissement. Un défaut d'entretien pénaliserait le rendement de votre installation et pourrait occasionner certains désagréments : rendement nul, mauvaises odeurs, pollution des installations, ...

Notre service technico-commercial est à votre disposition pour toute question que vous auriez sur ce sujet. Nous vous proposons de vous rencontrer afin d'effectuer un audit de votre installation et réaliser un **devis GRATUIT**.



📍 3 rue Laiteschbaach - L-5324 CONTERN

☎ 26 50 14 62

@ planning@lavaux.lu

🌐 www.lavaux.lu



N'hésitez pas
à nous contacter !