

# Selección de Dispositivos

## ¿Qué tipo de dispositivos de retención requiero para mi establecimiento?

Para la mayoría de los establecimientos que preparan alimentos resulta más conveniente instalar trampas para grasas y aceites. Esto se debe a que por su tamaño, se pueden instalar directamente en las áreas de lavado o cocinas.

Sin embargo, en ocasiones puede ser mejor instalar un interceptor de grasas y aceites.

Si un establecimiento cuenta con muchos puntos de descarga de grasas y aceites (fregaderos, coladeras, máquinas lava lozas, etcétera) y cuenta con espacio suficiente, entonces podría ser más conveniente invertir en la construcción de un interceptor que reciba todas las aguas residuales con grasas y aceites del establecimiento, sin embargo, antes de decidir instalar uno de estos dispositivos, se deben analizar bien las condiciones del establecimiento ya que en

muchos casos, el establecimiento debe adecuar sus tuberías internas para asegurarse que el drenaje sanitario no sea conducido al interceptor; lo que implicaría un aumento en los costos de instalación.

Dependiendo del tipo de dispositivo elegido (trampa o interceptor) es posible que se requieran instalar más de uno en el establecimiento.

Para obtener mayor información, llame al (664) 104 5247 o consulte la página de internet [www.cespt.gob.mx](http://www.cespt.gob.mx).

*“Los interceptores se recomiendan para establecimientos que cuente con suficiente espacio y el flujo de descarga de aguas con contenido de grasas y aceites sea mayor a 65 galones por minuto”*

## ¿Qué trampas para grasas y aceites debo comprar?

Para los casos que sea más conveniente instalar trampas para grasas y aceites en el establecimiento, es importante que se asegure que las trampas que vaya a comprar sean certificadas.

Hasta ahora, la CESPT sólo recomienda la instalación de trampas para grasas y aceites certificadas por el Instituto de Drenaje y Plomería (PDI) de los EUA o por la organización NSF International.

Si desea instalar una trampa que no sea certificada por alguna de estas organizaciones, se recomienda que el establecimiento presente la documentación que especifique el estándar bajo el cual la trampa en cuestión ha sido certificada y la organización que la certificó, para que la CESPT evalúe y pueda recomendar su instalación.

*“No se recomienda que se conecten más de tres puntos de descarga de grasas y aceites a una misma trampa”*

