

Mantenimiento de dispositivos

¿Debo limpiar los dispositivos de retención de grasas y aceites?

Tanto trampas como interceptores de grasas y aceites requieren ser limpiados periódicamente para poder funcionar adecuadamente. Esto se debe a que hay un límite de grasas y aceites que estos dispositivos pueden retener.

Frecuentemente, estos dispositivos además de retener grasas y aceites, acumulan sólidos y restos de alimentos en su interior; que con el tiempo se descomponen y como consecuencia, generan olores muy fuertes. La limpieza periódica de estos dispositivos resuelve este problema.

Todas las trampas deben ser limpiadas antes que el espesor de grasas y aceites acumulados alcance el límite indicado en la tabla 2. Sin embargo, aún en el caso que la trampa no acumule el espesor límite de grasa en el periodo de un mes, ésta deberá ser limpiada mensualmente.

Los interceptores de grasas y aceites que sean construidos bajo las medidas especificadas en la presente guía deben ser limpiados antes que el espesor de grasas y aceites acumulados alcance los **20 centímetros**. Sin embargo, en el caso que dure mucho tiempo en llegar a este límite, el interceptor deberá ser limpiado cuando menos cada 3 meses.

Trampa	Espesor
10 GPM	3 cm
15 GPM	4 cm
20 GPM	6 cm
25 GPM	7 cm
35 GPM	8 cm
50 GPM	9 cm
75 GPM	10 cm



¿Cómo debo limpiar las trampas para grasas y aceites?

La limpieza de las trampas para grasas y aceites debe incluir lo siguiente:

1. Remover la nata de grasas y aceites
2. Retirar los sólidos acumulados en el fondo
3. Retirar el agua contenida en la trampa y limpiar las paredes
4. Rellenar con agua la trampa hasta su máxima capacidad
5. Registrar en la bitácora de mantenimiento la limpieza efectuada

Los residuos de grasas y aceites los debe almacenar y disponer como lo establece la autoridad ambiental competente.

¿Cómo debo limpiar los interceptores de grasas y aceites?

La limpieza de los interceptores debe ser completa y realizada por una empresa autorizada por la autoridad ambiental competente y un supervisor del establecimiento debe estar presente para asegurar que se realice de manera apropiada. La limpieza debe incluir lo siguiente:

1. Remover la nata de grasas y aceites
2. Retirar los sólidos acumulados en el fondo de las cámaras
3. Retirar el agua contenida en las cámaras y limpiar las paredes
4. Rellenar con agua hasta que el nivel de agua exceda la altura de la boca inferior de los tubos verticales
5. Registrar en la bitácora de mantenimiento la limpieza efectuada

Los residuos de grasas y aceites los debe de disponer la empresa autorizada que efectuó la limpieza.



Tabla 2. Espesores máximos en centímetros de trampas para grasas y aceites