



METODOLOGÍA DE
SELECCIÓN,
INSTALACIÓN Y
MANTENIMIENTO DE
TRAMPAS DE GRASAS

C
E
S
P
T





SELECCIÓN DE TRAMPAS DE GRASAS

La metodología adoptada en CESPT está basada en criterios y normas internacionales. Mediante cálculos muy sencillos se determina el tamaño mínimo de trampa.

Paso No. 1.- Primero se deben identificar todos los puntos de generación de grasa que tengo en el establecimiento.



PUNTOS GENERADORES DE GRASAS A IDENTIFICAR

1. Tarjas/zincs
2. Coladeras
3. Maquinas lavaplatos
4. Estufones
5. Estaciones de lavado y enjuague
6. Mangueras





Paso No. 2.- Ahora mido largo por ancho por alto de cada fregadero (en centímetros), multiplico y obtengo el volumen de cada uno en litros, sumo los volúmenes y obtengo un Volumen Total.

Nota: Cuando tenga accesorios que usen agua pero que no pueda medirles volumen (mangueras, estufones, estaciones de enjuague), sumaré 40 litros al Volumen Total por cada accesorio.



Paso No. 3.- Ahora consulto la tercera columna de la Tabla de Especificaciones y mi volumen lo comparo con el inmediato superior.

Debo revisar la cuarta columna y asegurarme que mi número de fregaderos no rebase el máximo permitido.

En seguida reviso la primer (o segunda) columna de la Tabla y selecciono el tamaño mínimo de mi trampa.



Tabla de Especificaciones de Trampas de Grasas

Volumen Trampas (Lts)*	Flujo de Trampas (GPM)**	Volumen de Tarjas (Lts)	Numero Máximo Permitido de Tarjas Conectadas a Una Trampa	Dispositivo de Control de Flujo "DCF" (pulg)	Espesor Limite de Grasa (Cms)
65	20	150	2	1 1/4	6
95	25	190	2	1 1/4	6
115	35	265	3	1 1/2	7.5
135	n/r	320	3	1 1/2	7.5
150	50	380	4	1 3/4	9
190	n/r	475	4	1 3/4	9
235	75	565	4	2 1/4	10

*Trampas NO Certificadas por PDI (Pluming Drainage Institute)

**Trampas Certificadas por PDI



No debe perderse de vista que:

- Solo se aceptan trampas de forma rectangular
- No debe excederse el máximo de fregaderos conectados a una sola trampa, Si se excede, debe adquirirse una trampa adicional o una más grande
- La trampa podrá ser construida in situ o prefabricada
- **El primer tamaño señalado en la tabla es el mínimo aceptado, Entre más grande sea la trampa, mucho mejor.**



INSTALACIÓN DE TRAMPAS DE GRASAS

Una vez seleccionada, para asegurar que opere bien, cumpla su función y no cause molestias, es necesario cerciorarse que sea bien instalada respetando todos los requisitos de Instalación.



Debe tenerse presente que:

- ✓ La trampa de grasas debe venir equipada con un Dispositivo de Control de Flujo (DCF).
- ✓ Los trituradores NO deben conectarse directamente a las trampas.
- ✓ Las coladeras del piso de la cocina deben conectarse a las trampas.





Debe tenerse presente que:

- ✓ Deben instalarse tan cerca del fregadero como sea posible. (No más de 7 m).
- ✓ Debe haber espacio libre suficiente para retirar la tapa y facilitar su limpieza.
- ✓ Deben ubicarse en lugares seguros y no exponerlas a riesgos por accidentes, fugas o derrames.



Debe tenerse presente que:

- ✓ No se permite instalar trampas en batería, es decir, no se deben conectar dos o más trampas ya sea en serie o en paralelo para cumplir con el volumen mínimo requerido.



Consideraciones Adicionales

- 1) En ningún caso los valores de las columna 1 y 2 de la Tabla podrán ser menores a los indicados. Siempre deberán ser iguales o mayores. Es recomendable que sean mayores.
- 2) El valor de 235lts (75 GPM) de las columnas 1 y 2 de la Tabla no son máximos permitidos; valores mayores a éste son recomendables.
- 3) Los volúmenes internos de agua contenida en trampas avaladas por el PDI varían dependiendo de la marca comercial.



MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASAS

Conforme se laven carnes y trastes en la cocina, ocurrirá que la grasa flotará dentro de la trampa, se irá acumulando en forma de nata, la nata cada día será más y más gruesa.

Cuando la nata de grasa alcance cierto grosor, en ese momento deben limpiarse.



¿Y la limpieza cómo se hace?

Sólo se permiten dos técnicas de limpieza:

- ✓ **Limpieza manual**
- ✓ **Limpieza por prestadores de servicios**



Cada tamaño de trampa tiene asignado un Espesor Límite de Grasa dentro de ella y se mide en centímetros. Ver columna 6 de la Tabla de Especificaciones

Es responsabilidad el medir el espesor de la nata de grasa flotante en su trampa y estar al pendiente. Cuando lo alcance, debe limpiarla de inmediato.



MEDICION DE ESPESOR

Procedimiento:

1. Se toma un vaso de vidrio, y con la ayuda de una regla y un marcador indeleble, se gradúa
2. El vaso se introduce en la trampa, teniendo cuidado de no agitar demasiado la capa de grasa, hasta que en el fondo se observa solo el agua
3. En ese momento se anota el numero que se alcanza a ver en el vaso





INTERCEPTORES

Habrán situaciones en las que no resulte factible implementar trampas de grasas convencionales por diversos motivos.

Para estos casos podrán implementarse trampas de mucho mayor capacidad conocidas comúnmente como INTERCEPTORES.

Por seguridad personal se recomienda que su limpieza se realice por prestadores de servicios.



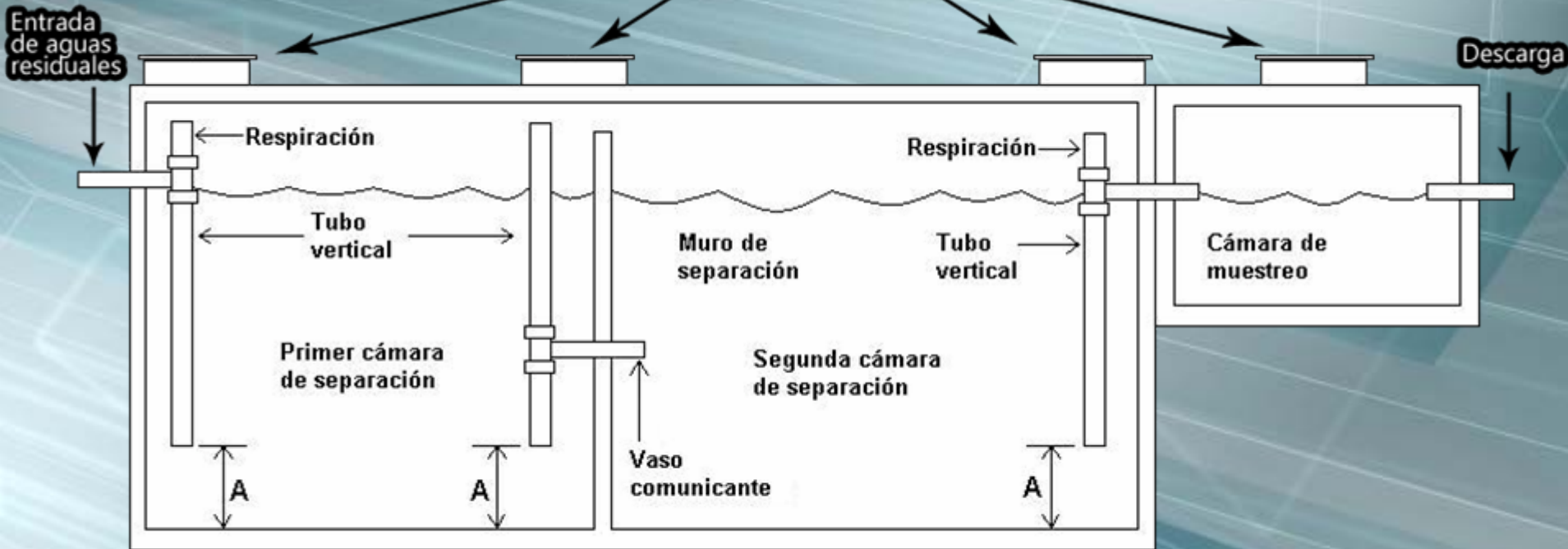
CARACTERÍSTICAS DE INTERCEPTORES

- 1) Estar instalados debajo del nivel del piso.
- 2) Podrán tener una capacidad de contención de volumen húmedo mínima de 750 litros. Entre mayor sea, mejor.
- 3) Las paredes deberán garantizar la eliminación total de posibles fugas o derrames.
- 4) Deberán contar con cuando menos dos cámaras de separación y una tercer cámara de muestreo.



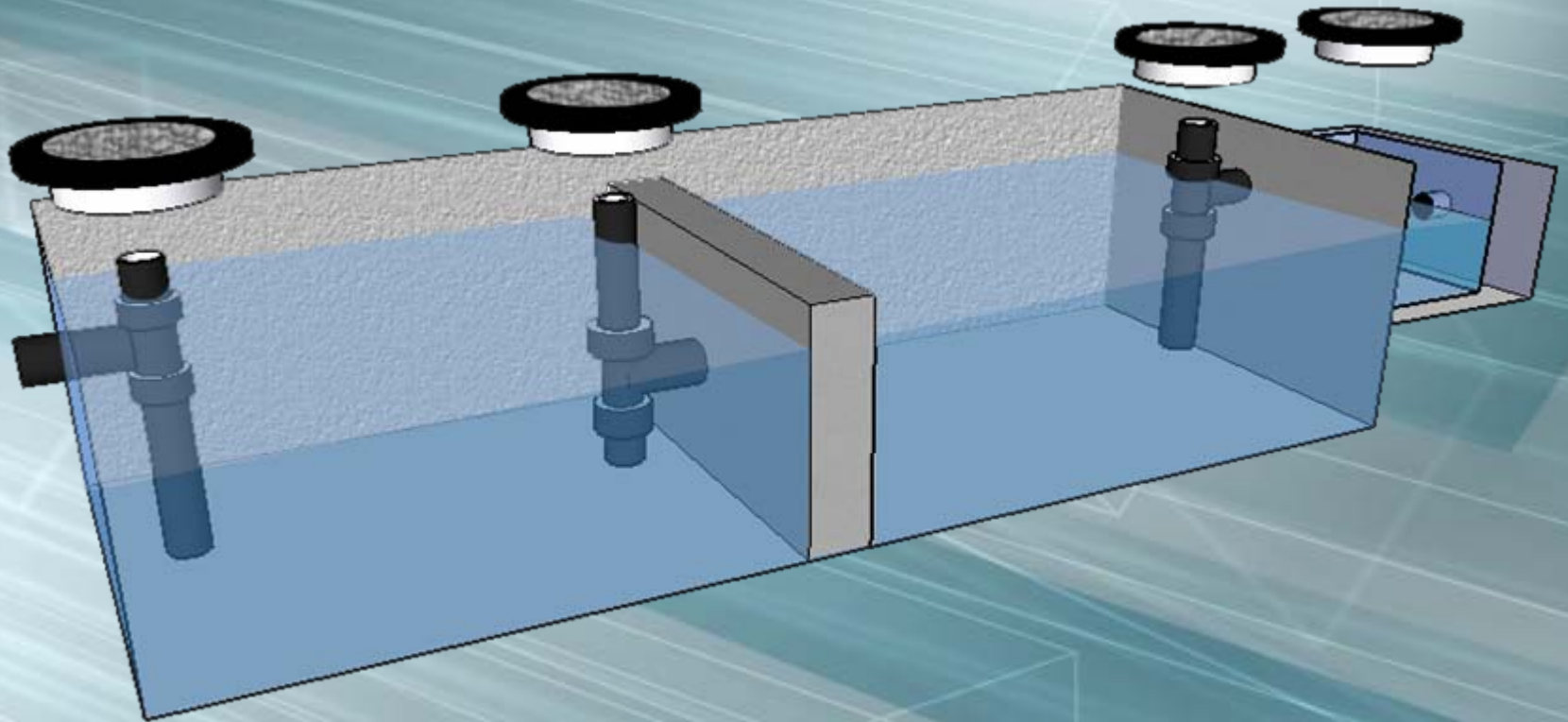
DIAGRAMAS

Tapaderas



A = 25% de la altura húmeda total

DIAGRAMAS





CONSIDERACIONES FINALES

La experiencia ha mostrado que aunque en principio resulte más costoso instalar trampas o interceptores de grasas de tamaños mayores a los mínimos recomendados, los costos operativos y de mantenimiento disminuyen debido a intervalos de tiempo mayores entre cada evento de limpieza.

Existen diversos productos bacteriológicos que degradan biológicamente a las grasas, debe tenerse cuidado de que no se trate de sustancias químicas tales como solventes orgánicos, detergentes, desengrasantes, etc.; de ser así, deben evitarse.



Para brindarte una mejor atención comunícate al Departamento de Control de Descargas de Aguas Residuales, donde con mucho gusto de atenderemos en los teléfonos:

(664)104-52-46,
(664)104-52-47,
(664)104-52-49,
(664)104-52- 59

POR TU
ATENCIÓN
GRACIAS