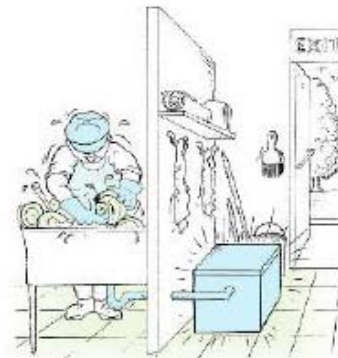


GUIA DE SELECCIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASAS

Existen criterios mínimos que deben seguirse para seleccionar, instalar y dar mantenimiento a los sistemas de retención de grasas y aceites. Todos los establecimientos que utilicen aceite para freír, grasas, manteca, mantequillas, margarinas, aderezos, carnes, entre otros en sus preparaciones y que laven con agua los utensilios sucios de cocina, deben contar con ellos y seguir este instructivo. Se ha dividido en tres etapas para mejor comprensión.



Estos equipos son cajas especiales que se instalan en los tubos de drenaje de las cocinas y separan la grasa del agua sucia del lavado de trastes y alimentos.

ETAPA 1.- SELECCIÓN DE LA TRAMPA MAS ADECUADA

CASO 1.- Cocinas con sólo una tarja o punto generador de grasas

Paso 1.1: Medir el largo por ancho por alto de cada lado de la tarja, en centímetros, este será el volumen total, y situar este dato junto al inmediato superior de la segunda columna de la Tabla A.

Paso 1.2: Seleccionar tamaño de trampa para grasas de la primer columna de la Tabla A.

CASO 2.- Cocinas con dos o mas tarjas o puntos generadores de grasas

Paso 2.1: Seguir el Paso 1.1 del CASO1 para cada tarja o punto generador por separado

Paso 2.2: Sumar los volúmenes calculados, obtener el total y situarlo junto al inmediato superior de la columna de la tabla A. Para accesorios hidráulicos que no tengan un volumen calculable, por ejemplo, unidades de preenjuague, mangueras, estufones, etc. añadir 40 lts por cada accesorio al volumen total calculado.

Paso 2.3: Asegurarse de no exceder el número máximo permitido de tarjas de no exceder el número máximo permitido de tarjas o puntos generadores conectados a una trampa. En caso contrario, sólo esto definirá el tamaño de trampa.

Paso 2.4: Seleccionar tamaño de trampa para grasas de la primera columna o de la tercer columna, de la Tabla A, según sea el caso.

ETAPA 2.- INSTALACION

- Deberán instalarse tan cerca de la tarja y/o punto generador de grasas como sea posible.
- Pueden ser colocadas sobre muebles, suelo y parcial o totalmente empotradas en el suelo.
- Debe haber espacio libre suficiente para retirar la tapa de la trampa y facilitar su inspección y mantenimiento
- Deberán ser ubicadas en lugares seguros y no exponerlas a riesgos por fugas o derrames
- La distancia total de las tuberías entre el punto generador de grasas más lejano y la entrada a la trampa, nunca deberá ser mayor a los 7 metros.

- Todas las trampas deben contar con un Dispositivo de Control de Flujo instalado en línea.

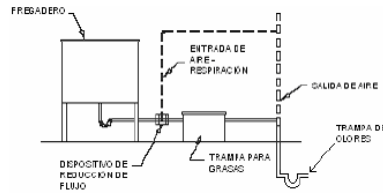


Figura 1.- Arreglo de tarja conectada a DCF y trampa para grasas sobre suelo; la entrada de aire es de mayor altura que la tarja (fregadero).

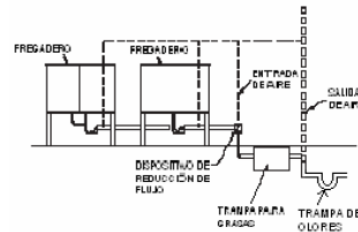


Figura 2.- Arreglo de trampa conectada a dos tarjas; obsérvese trampa empotrada en suelo.

Volumen Mínimo de Agua Contenido Dentro de la Trampa (litros)	Volumen Máximo Permitido de las Tarjas y/o Puntos Generadores Conectados a Trampas (litros)	Tamaños Equivalentes PDI (GPM)	Tamaño del Reductor de Flujo "DCF" (pulgadas)	Número Máximo Permitido de Tarjas Conectadas a Una Trampa
65	150	20	1	2
95	190	25	1 ¼	2
115	265	35	1 ½	3
135	320	N/R	1 ½	3
150	380	50	1 ¾	4
190	475	N/R	1 ¾	4
235	565	75	2 ¼	4

Tabla A.- Tamaños Normalizados de Trampas para Grasas

Consideraciones adicionales: (1) En ningún caso los valores de la primera y tercera columna de la Tabla A podrán ser menores a los indicados. Siempre deberán ser iguales o mayores. Es recomendable que sean mayores. (2) El valor de 235 lts (75 GPM) de la primera y tercera columna de la Tabla A no es un máximo permitido; valores mayores a éste son recomendables. (3) Los valores de la Tabla A no representan ni toman en consideración el tipo, volumen ni contenido de grasas de los alimentos manejados. Se recomienda ampliamente tomar en consideración estos factores al seleccionar trampas de grasas. (4) Los volúmenes dados en la primera columna corresponden a trampas no certificadas por el PDI. (5) Los volúmenes internos de agua contenida en trampas avaladas por el PDI varían dependiendo la marca comercial. (6) PDI: Instituto de Plomería y Drenaje de los Estados Unidos, por sus siglas en Inglés.

Volumen de Agua Contenido (litros)	Límite Máximo Permitido de Espesor de Grasa Retenida (cm)
65	6
95	6
115	7.5
135	7.5
150	9
190	9
235	10

Tabla B.- Límites de espesor de nata de grasa flotante

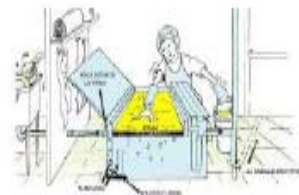
- Todas las trampas para grasas deben contar con un orificio o tubo interno de desfogue de aire, para evitar cambios de presión y sifoneos.
- No se recomienda el uso de trituradores, en caso que se desee instalar dicho equipo, se deberá contar con un sistema de retención de sólidos, previo a la conexión con la trampa.
- Lavabos, regaderas y retretes no deben conectarse a las trampas.
- Las coladeras de pisos de las cocinas deben conectarse a trampas para grasas.
- Las máquinas de lavaplatos deben conectarse a una trampa exclusiva.

ETAPA 3.- LIMPIEZA

Para saber cuando debe limpiarse la trampa, debe medirse el espesor de la nata flotante dentro de la trampa. Cada tamaño de trampa tiene un límite máximo de grasa retenida asignado, el cual será expresado en unidades de espesor. Cada vez que se alcance dicho límite, la trampa debe ser limpiada de inmediato. Ver Tabla B.

Solamente se permiten dos técnicas de limpieza.

Limpieza manual. Se realiza mediante espátulas, palas o herramientas que permitan remover la grasa, aceite y sólidos del fondo de la trampa. Los contaminantes removidos no deben desecharse al drenaje sanitario, pluvial ni vía pública. La grasa, aceite y sólidos removidos deben envasarse en contenedores herméticos y resistentes a impactos. Luego, deben almacenarse en áreas donde no existan coladeras, canaletas ni registros próximos donde haya riesgo de derrames o escurrimientos hacia los sistemas de drenaje sanitario o pluvial.



Limpieza por prestadores de servicios. Consiste en bombear por medio de un equipo mecánico todos los sólidos, grasas y aceites presentes en la trampa; regularmente, este método se emplea para trampas mayores a los 500 litros de capacidad, pero es aplicable para cualquier tamaño. El prestador de servicios se encarga del destino final de los residuos.



Registros. Como mínimo, debe implementarse una bitácora para registrar el historial de mantenimiento de las trampas.

Consideraciones finales:

La experiencia ha mostrado que aunque en principio resulte más costoso instalar trampas 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.**

Fuente: Comisión Estatal de Servicios Públicos de Tijuana