

# faq's de las trampas de grasas

**P: ¿Para qué sirven las trampas de grasas en cocinas industriales?**

Capturan y filtran la grasa residual de las cocinas antes de que llegue a las tuberías

Evitan que la grasa obstruya y dañe las tuberías de desagüe.

Mantienen las tuberías libres de acumulación de grasa para un funcionamiento óptimo.

**P: ¿Cómo funcionan las trampas de grasa de acero inoxidable?**

Utilizan la gravedad para separar la grasa del agua residual.

El agua pasa a través de la trampa mientras la grasa queda atrapada en la superficie

Algunos modelos incluyen tamices para filtrar sólidos en suspensión

La grasa acumulada se retira periódicamente durante la limpieza.

**P: ¿Qué capacidad debería tener una trampa de grasa para una cocina industrial?**

Depende del tamaño y volumen de la cocina industrial-

Se recomienda una capacidad de 40-50 litros para cocinas pequeñas.

Para cocinas grandes se necesitan trampas de 70 litros o más-

Es mejor sobredimensionar la capacidad para reducir la frecuencia de limpieza.

**P: ¿Cómo seleccionar el tamaño correcto de trampa de grasa?**

Considerar los litros máximos de aguas residuales por hora

Revisar la cantidad de fregaderos, ollas, etc. conectados

Prever un crecimiento futuro de la cocina.

Una trampa grande permite intervalos de limpieza más amplios.

# faq's de las trampas de grasas

**P: ¿Qué ventajas tiene el acero inoxidable en las trampas de grasa?**

Es durable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.

No transfiere olores ni sabores a los alimentos.

Tiene una larga vida útil con un mantenimiento adecuado.

Es apto para el contacto con alimentos según normas sanitarias.

**P: ¿Con qué frecuencia hay que limpiar las trampas de grasa de acero inoxidable?**

La frecuencia de limpieza depende del uso.

En cocinas con alto volumen, limpiar semanalmente.

Para un uso moderado, cada 3-4 días es suficiente.

Se deben limpiar antes de que estén llenas en 3/4 partes

Limpiar regularmente, previene obstrucciones y maximiza la vida útil.

**P: ¿Cómo se realiza la limpieza de las trampas de grasa?**

Vaciar completamente la trampa y retirar los residuos.

Limpiar con desengrasantes y estropajos las superficies internas.

Enjuagar bien con agua caliente para eliminar residuos químicos.

Verificar que la trampa quede libre de obstrucciones y grasa residual

Volver a montar correctamente antes de usar.

# faq's de las trampas de grasas

**P: ¿Cuáles son los errores más comunes en el mantenimiento de trampas de grasa?**

No limpiar con la frecuencia necesaria.

Usar productos químicos muy agresivos que dañan el acero.

No enjuagar adecuadamente después de limpiar con químicos.

Reensamblar incorrectamente la trampa después de la limpieza.

No revisar ni vaciar los tamices obstruidos.

**P: ¿Se pueden instalar trampas de grasa en exteriores?**

Sí, hay modelos especiales para intemperie de acero inoxidable.

Tienen aislamiento extra para soportar cambios de temperatura.

Es importante protegerlas de lluvia excesiva y evitar que se congelen.

**P: ¿Cuáles son los códigos para instalación de trampas de grasa?**

Se deben seguir códigos sanitarios y de plomería locales.

Respetar distancias mínimas de tuberías antes y después de la trampa

Asegurar una caída mínima de 2-3% después de la trampa.

Revisar requisitos de ventilación y acceso para limpieza.

**P: ¿Requiere algún mantenimiento especial la trampa de grasa?**

Revisar periódicamente uniones y juntas por fugas.

Cambiar empaques dañados para evitar escapes.

Lubricar válvulas y compuertas móviles si es necesario.

Verificar correcto funcionamiento de tamices y cestas.