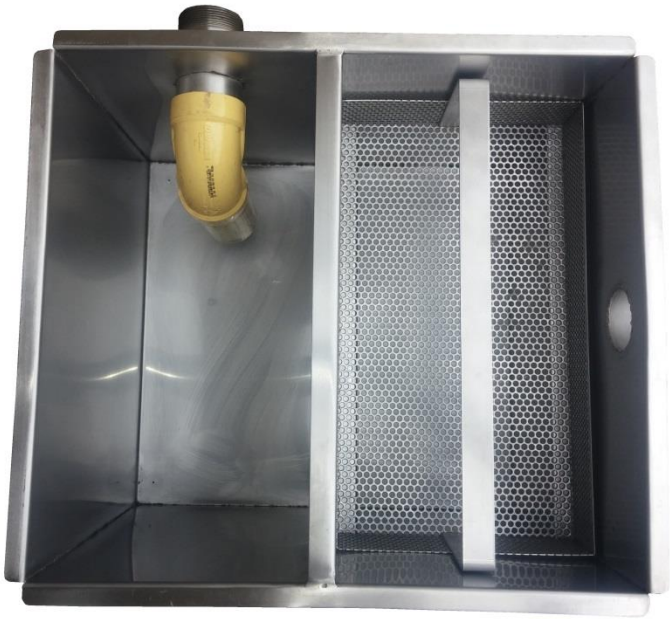
Manual de mantenimiento para trampas de grasas

INMEDINOX

mobiliario inoxidable

Dirección: calle 75 sur# 53 -150 itagui -ant
Tel:602 2901 Cel: 300 873 84 99
e-mail: inmedinox@hotmail.com
www.inmedinox.com

Ficha técnica trampa de grasas



Trampa de grasa 40 litros

Marca: inmedinox
Dimensiones : 45 x40 x30 cm
Material: 100% acero inox 304

Trampa de grasa de sobreponer 100% en acero inoxidable.
Trampa de grasa fabricada en lamina cal 18 inox 304.
Tamiz o rejilla en acero inoxidable 304.
Tapa en acero inoxidable con manija para halar.
Patas cuadradas de 30mm .
División interna.
Entrada y salida de 1 1/2"
Acabado satinado.
Este producto cumple con INVIMA,BPM.

INMEDINOX
mobiliario inoxidable

¿Qué es una trampa de grasas?

* Una trampa de grasas es un dispositivo especial fabricado en acero inoxidable que generalmente se utiliza para Alimentos en restaurantes, hoteles, negocios de comidas rápidas, plantas de producción y en diferentes aplicaciones y procesos industriales. Esto con el fin de proteger las instalaciones sanitarias.

* Para que una trampa sea eficaz debe tener un volumen de 40 litros en adelante . Este volumen, garantiza un tiempo de permanencia de 'las aguas' dentro de la trampa, lo que logra una separación efectiva de las grasas y los residuos sólidos.

* Cuando las plantas de producción no cuentan con este sistema para retener las grasas, con el tiempo, las tuberías de desagüe se obstruyen, ocasionando problemas sanitarios y riesgos de contaminación en la preparación de alimentos. Es muy importante tener en cuenta que las grasas y los residuos sólidos deben desalojarse del tanque y lavarse mínimo **cada 2 días**, dependiendo del volumen de producción (a veces es necesario la limpieza diaria de la trampa). Este proceso es muy simple para que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos.
* Debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe, así como evacuar las grasas que se separan en la trampa dentro de bolsas plásticas herméticas y selladas que vayan directamente a la basura.

INMEDINOX
mobiliario inoxidable

¿Cómo funciona una trampa de grasas?

* Una trampa retiene por sedimentación los sólidos en suspensión y por flotación, el material graso. La trampa de grasas tiene 2 compartimentos, ambos separados por una rejilla de acero inoxidable encargada de no dejar pasar sólidos. En el compartimento más grande, por donde llegan los líquidos con sólidos disueltos, la grasa se separa al ser más liviana que el agua. Por el otro compartimento, va a salir el agua 'ya limpia'.

* Es muy importante que el desagüe posterior a la trampa tenga un sifón para evitar malos olores dentro del local. La trampa cuenta también con un drenaje y una llave de cierre rápido que va a permitir, luego de evacuar los precipitados, hacer la limpieza, sin necesidad de emplear mangueras y otros accesorios.

INMEDINOX
mobiliario inoxidable

Como realizar la limpieza de la trampa de grasas

HERRAMIENTAS Y MATERIALES

* **1.** Un contenedor de basura
* **2.** Dos o tres bolsas o revestimiento para contenedores de basura (gruesas o de alta resistencia) de color verde.
* **3.** Material absorbente (papel o paño absorbente para pisos o arena absorbente para gatos)
* **4.** guantes de goma y lentes de seguridad
* **5.** Herramientas para remover el contenido
* a. Alguna clase de cuchara para remover líquidos y sólidos
* b. Escarbador (espátula plastica para masilla)
* c. Servilletas de papel o trapos de tela limpios

INMEDINOX
mobiliario inoxidable

Como realizar la limpieza de la trampa de grasas

LIMPIEZA DE LA TRAMPA

* 1. Retirar la tapa de la trampa de grasa con cuidado.
* 2. Abrir la válvula inferior de drague y observar la forma en que están instaladas las partes internas, ya que deberá instalarlas nuevamente en la forma adecuada una vez que haya terminado de limpiar la trampa.
* 3.Retirar la rejilla y depositar los residuos solidos en la bolsa verde Comenzar a remover el contenido de la trampa de grasa con la espátula y recoger el producto residual en el interior de la trampa. Vaciar el contenido en una bolsa de residuos verde
* 4. Remover todo el contenido hasta que la trampa de grasa esté completamente vacía. 5. es opcional utilizar agua caliente, desengrasantes o detergentes para limpiar el interior de la trampa. Es importante juagar con abundante agua
* 6. Raspar todas las paredes, y los filtros internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
* 7. Controlar y tomar nota de las condiciones del tanque y todas las partes removibles. Organizar reparaciones y cambios de repuestos, según sea necesario.
* 8. Asegurarse de que la trampa de grasa se haya vuelto a montar correctamente (todas las partes internas deben estar en la ubicación adecuada).
* 9. Asegurarse de que haya suficiente material absorbente en la bolsa para que se absorba todo el excedente de líquido. Agregar más si fuera necesario. Asegurar la bolsa de residuos con un nudo para que evitar fugas.
* 10. Colocar la bolsa en el contenedor de basura o en el receptáculo designado. Arrojar desechos de la cocina o la trampa de grasa en el sistema de alcantarillado (inodoros, pozos, bocas de alcantarilla, etc.), drenajes pluviales, estanques o áreas al aire libre es ILEGAL.

INMEDINOX
mobiliario inoxidable

¿Por qué es importante la limpieza de la trampa de grasas?

* **MENOS OLORES** Mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores**.**
* **MAYOR VIDA ÚTIL DE LA TRAMPA** Los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de su trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.
* **LIMPIEZA FÁCIL** Mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa. Se recomienda que la limpieza de la trampa se realice mínimo cada 2 días.
* **SIN ATASCAMIENTOS** Limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las cañerías limpias y reduce los retrocesos debido a las líneas atascada.

NOTA :Actualice la documentación y registre la limpieza de las trampas de grasa según lo exijan la normatividad legal vigente.

INMEDINOX
mobiliario inoxidable