

MANUAL TÉCNICO TRAMPAS DE GRASA



coflex® 

The 'coflex' logo is written in a bold, italicized, sans-serif font. To its right is a circular icon containing a stylized red and white design. A registered trademark symbol (®) is positioned between the text and the icon.

Contenido

Índice	2
Advertencias	3

Tamaño

Guía de tamaños del fregadero	4
Procedimiento para medir el tamaño de las trampas de grasa	4
Acceso a toma de muestras	5
Ventilación	5

Instalación

Lavaplatos	6
Triturador de alimentos	7
Conexiones para tuberías	7
Instalación del dispositivo de control de flujo	7
Trampa de grasa Lo-PRO	9
Instalación típica sobre el piso	9
Instalación dentro del piso	10
Instalación típica	11
Instalación dentro del piso en áreas de tráfico del montacargas	12
Instalación típica para varios pisos; unidad simple	12

Componentes

Trampas de grasa	14
Dispositivo de control de flujo	16
Dispositivo de control de flujo compacto	16
Dispositivo de control de flujo compacto con conector en T para entrada de aire ...	16
Dimensiones	17
Especificaciones técnicas	17
Mejores prácticas recomendadas de manejo de las aguas residuales	18
Limpieza y mantenimiento	20
Detección de fallas	22
Garantía	23

Advertencias

Advertencias para la instalación de Trampas de Grasa con Tecnología Endura

Como un accesorio de plomería, las trampas de grasa deben estar aislados del sistema de drenaje final u otras pruebas de presión del sistema. En ningún caso se someta su trampa de grasa a pruebas de presión (agua, aire u otras). Esta acción dará como resultado daños a la unidad, la invalidación de la garantía y posibles lesiones corporales graves. Es de vital importancia que se instale con su controlador de flujo y siguiendo las instrucciones de instalación para asegurar el funcionamiento correcto de la trampa.

- Solo está permitido el recubrimiento con pintura base agua (vinílica), en partes expuestas al exterior para su protección de los rayos del sol.
- Al estar fabricadas en polipropileno NO se pueden cementar, por eso incluyen para su conexión a la tubería los acoples.
- No se deben exponer a flama directa o a cualquier fuente de ignición, debe estar en un radio de 1.5 m. de estas fuentes.
- No utilizar métodos mecánicos de sujeción o agarre para manipularlas, tampoco se debe arrastrar en el piso, se podrían dañar y perder garantía por mal manejo.
- Solo se debe usar para interceptar grasas líquidas NO residuos de alimentos.
- No se recomienda usar agentes de limpieza como el cloro o cáusticos fuertes en solución concentrada, ya que pueden dañar las superficies.
- Se recomienda poner una válvula check anti-retorno después de la salida de la trampa, con el fin de evitar el paso de roedores y que sirva de punto de toma de muestras en caso de ser necesario.
- Se deben respetar las indicaciones de dirección flujo.
- Las trampas de grasa deben de contar con ventilación de desagüe, para prevenir el efecto de sifonamiento.
- Cuando la trampa ha sido instalada se debe llevar a cabo una prueba de hermeticidad y debe de efectuarse por gravedad: dejando inundada la línea como mínimo 10 min., y verificando que no existen fugas en las uniones de la red y la trampa de grasa.

Tamaño

Guía de tamaños del fregadero

Sin un control de flujo de tamaño adecuado, el flujo a través del interceptor puede exceder la potencia de la unidad, lo cual ocasionará eficiencias más bajas y permitirá que la grasa pase a través del interceptor hacia la tubería descendente. Asegúrese de no confundir capacidad líquida con capacidad de flujo.

La capacidad líquida se mide en litros o galones, mientras que la capacidad de flujo se mide en GPM (galones por minuto) o l/seg (litros por segundo). Si el tamaño establece que se necesita un interceptor de grasa más grande, tal vez pueda llegar a término medio colocando una unidad más pequeña y adoptando un tiempo de inactividad del drenaje de 2 minutos en los cálculos de tamaño. Si bien la unidad más pequeña será más económica, la capacidad de grasa de una unidad más pequeña establecerá la frecuencia de limpieza necesaria.

GUÍA DE TAMAÑOS DEL FREGADERO		
Tamaño	LPS (Litros por Segundo)	GPM (Galones por Minuto)
50mm (2in)	84	22
75mm (3in)	142	37.5
100mm (4in)	170	45

Tabla A. Procedimiento para medir el tamaño de las trampas de grasa		
Paso	Fórmula	Ejemplo
1	Determine el contenido cúbico de la tarja multiplicando el largo x ancho y la profundidad	Un fregadero de 24" de largo por 20" de ancho x 12" de profundidad. Contenido cúbico: $24 \times 20 \times 12 = 5,760 \text{ in}^3$ $(61 \times 50.8 \times 30.48 = 94,451.42 \text{ cm}^3)$
2	Determine la capacidad en galones. $1 \text{ galón} = 231 \text{ in}^3$ $(1 \text{ cm}^3 = 1,000 \text{ litros})$	Contenido en galones: $5,760 / 231 = 24.9 \text{ galones}$ $(94,451.42 / 1000 = 94.45 \text{ litros})$
3	Determine la carga real del drenaje. Generalmente, la trampa tiene aprox. el 75% de su capacidad llena de agua mientras que los artículos que se lavan reemplazan cerca del 25% del contenido total de la trampa.	Carga real del drenaje: $24.9 \text{ galones} \times 0.75 = 18.7 \text{ galones}$ $94.45 \text{ litros} \times 0.75 = 70.84 \text{ litros}$
4	Determine la frecuencia de flujo y el periodo de drenaje. Por lo general, la práctica adecuada establece un periodo de drenaje de un minuto; sin embargo, cuando las condiciones lo permiten, un periodo de drenaje de dos minutos resulta aceptable. El periodo de drenaje se define como el tiempo real que se necesita para completar el drenaje de la trampa. $\text{Frecuencia de flujo} = \text{Carga real del drenaje} / \text{Periodo de drenaje}$	Calcule la frecuencia de flujo por un periodo de drenaje de un minuto: $18.7 \text{ galones} / 1 \text{ minuto} = 18.7 \text{ GPM}$ $(70.84 \text{ litros} / 1 \text{ minuto}) = 70.84 \text{ LPM}$ Calcule la frecuencia de flujo por un periodo de drenaje de dos minutos: $18.7 \text{ galones} / 2 \text{ minutos} = 9.4 \text{ GPM}$ $(70.84 \text{ litros} / 2 \text{ minutos}) = 35.42 \text{ LPM}$
	Seleccione la trampa de grasa de la Tabla B, indique en el interceptor la frecuencia de flujo que sea al menos igual a la frecuencia de flujo calculada. Cuando la frecuencia de flujo calculada se clasifica en 2 tamaños, seleccione la trampa más grande.	Para un periodo de drenaje de un minuto: Para 18.7 GPM frecuencia de flujo = 20 GPM Para 9.4 GPM frecuencia de flujo = 10 GPM

Tabla B. Tamaño de las trampas de grasa							
SKU	GT-007	GT-010	GT-015	GT-020	GT-035	GT-050	GT-125
Frecuencia de flujo en GPM	7	10	15	20	35	50	25
Frecuencia de flujo en LPM	26.5	37.8	56.8	75.7	132.4	189.2	94.6
Capacidad de grasa en Libras	14	20	30	40	70	100	50
Capacidad de grasa en Kilogramos	6.35	9.07	13.61	18.14	31.75	45.36	22.68

Desagües de piso y fregaderos para piso:

Multiplique el volumen de agua producida por la cantidad de llaves de paso (es decir; 1.5-2.0 GPM por cada grifo de ¾")

Acceso a toma de muestras

Algunos municipios exigen un puerto de muestreo para controlar la calidad de emisión. Si la unidad está sobre el piso, o semi-empotrada dentro del piso, se puede instalar un conector en T para limpieza en dirección descendente a la trampa de grasa. Si la unidad está instalada dentro del piso, una válvula anti-retorno puede ser un efectivo punto de recolección. Al igual que en el dispositivo de control de flujo, la válvula del agua de retorno se puede extender para completar el nivel del piso usando un conjunto de coples.

Ventilación

Las trampas de grasa deben tener un depósito de descarga con ventilación, de tamaño adecuado según los requisitos de los códigos locales, para que las trampas con ventilación puedan contener la junta hidráulica y evitar el sifonamiento. La mayoría de los códigos establecen la instalación de dos rejillas de ventilación, uno en dirección ascendente y otro en dirección descendente a la trampa de grasa. La rejilla de ventilación en dirección ascendente no debe colocarse entre la entrada de aire y el interceptor de grasa.

Instalación

La instalación adecuada de la trampa de grasa es fundamental para su buen funcionamiento. Incluso la mejor trampa de grasa con el mejor diseño no funcionará si se instala incorrectamente. Todas las recomendaciones de instalación están sujetas a la aprobación de la autoridad local.

Las trampas de grasa Coflex con tecnología Endura se pueden instalar sobre el piso, parcialmente en el piso o se puede empotrar por completo debajo del piso, según sea lo más conveniente en cada caso. Cualquiera que sea la configuración de instalación que utilice, asegúrese de colocar la trampa de grasa en un área que permita un fácil mantenimiento. La ubicación debe permitir que la tapa se pueda retirar fácilmente para su limpieza. Se necesita un espacio libre mínimo sobre la parte superior de la trampa de grasa para poder retirar los deflectores internos para una limpieza completa. Cuando la tapa se retira, todas las superficies internas deben quedar visibles.

La trampa de grasa tienen las palabras “IN” y “OUT” (“DENTRO” y “FUERA”) sobre las conexiones para garantizar que la trampa de grasa se instale en la dirección correcta.

La trampa de grasa se debe instalar lo más cerca posible de los artefactos a los que abastece, ya que cada pie de la tubería entre la fuente de grasa y la trampa no está protegido y constituye una posible fuente de acumulación de grasa. Se deben evitar las instalaciones para las que sean necesarios tramos extensos de tubería (que excedan los 7 metros) para poder llegar a la trampa de grasa. Esta precaución disminuirá la posibilidad de que las tuberías se obstruyan con grasa antes de llegar a la trampa de grasa.

Las líneas de desechos de grasa deben entubarse con una inclinación mínima de 6 mm por 304 mm para mantener el flujo en la línea de desagüe.

Lavaplatos

Si el código local lo permite, la trampa de grasa se puede conectar a los lavaplatos. Para evitar que los detergentes industriales comprometan la eficiencia del sistema, se recomienda el uso de otra trampa de grasa para cada lavaplatos comercial. El Instituto de Plomería y Desagüe (del inglés Plumbing and Drainage Institute, PDI) ha realizado una gran cantidad de pruebas sobre el efecto que el agua caliente tiene sobre la separación, y puede confirmar a través de información el hecho de que el agua caliente tiene poco efecto sobre la eficiencia de separación.

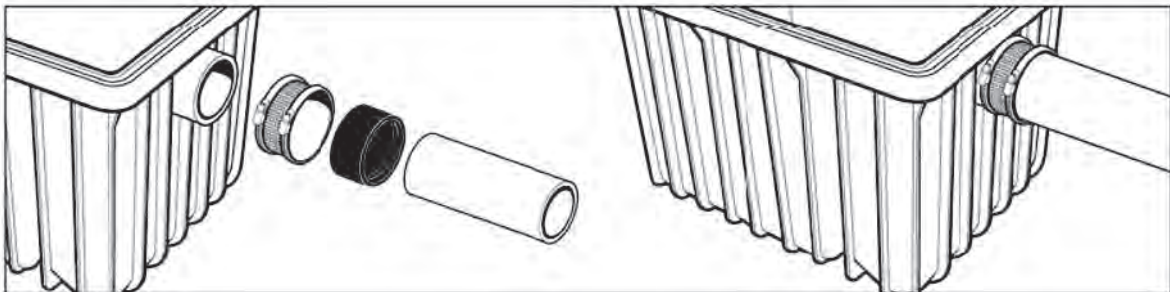
La Agencia de Protección Ambiental (del inglés Environmental Protection Agency, EPA) en su documento EPA 625/R-00/008 (“Design Manual: Onsite Wastewater Treatment Systems” [Manual de diseño: Sistemas de tratamiento de aguas residuales en el lugar]) es específico en cuanto a la recomendación del uso del agua caliente y la proximidad hacia la fuente para una mejor retención de la grasa y los aceites (del inglés fat oil and grease, FOG)

Triturador de alimentos

Se recomienda el uso de un interceptor de sólidos en combinación con la trampa de grasa, en especial cuando el triturador de alimentos descarga en la línea de desagüe. Un interceptor de sólidos evitará que la trampa de grasa se obstruya y ayudará a mantener la eficiencia de la trampa de grasa. Si no se instala un interceptor de sólidos, los desechos del triturador de alimentos deben rodear a la trampa de grasa, ya que la rápida acumulación de materia sólida reduce enormemente la eficiencia de la trampa de grasa, e impide el funcionamiento de conformidad con la capacidad estipulada.

Conexiones para tuberías

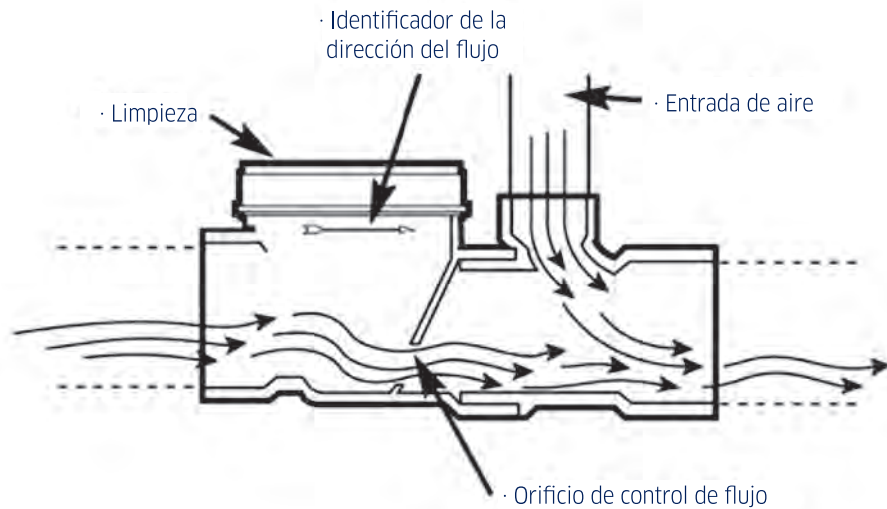
Todas las trampas de grasa Coflex con tecnología Endura están fabricadas sin conexiones a un núcleo. Las trampas incluyen acoples con abrazaderas metálicas para poder realizar la conexión a un sistema de tubería ya sea plástica o metálica. Si debe cambiar el tamaño del sistema de tuberías, utilice reductores adecuados pero no reduzca el diámetro de las tuberías a lo largo de la unidad (es decir, 3 in de entrada a 2 in de salida). Es importante aclarar que las trampas de grasa Coflex con tecnología Endura están fabricadas de polipropileno, lo cual no acepta cemento soldado con solvente.



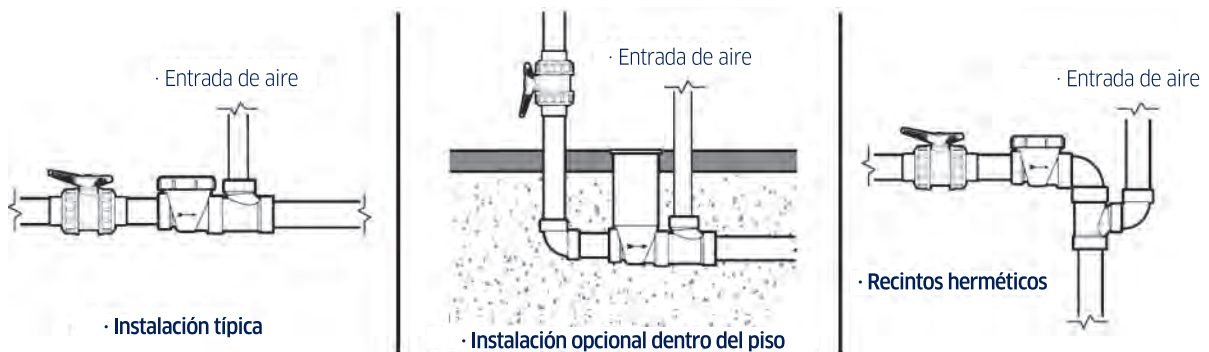
Instalación del dispositivo de control de flujo

El dispositivo de control de flujo que se provee junto con la trampa de grasa es fundamental para el correcto funcionamiento de esta unidad. El dispositivo de control de flujo limita la unidad a su capacidad estipulada, lo cual permite tiempo suficiente para que se lleve a cabo la separación de grasa dentro de la trampa. El dispositivo de control de flujo está fabricado en PVC y debe estar soldado con solvente mediante el uso de cemento de PVC o de transición entre PVC y ABS. Debe colocarse en la línea de desagüe detrás de la última conexión del artefacto y lo más cerca posible de la superficie inferior del artefacto más bajo, consulte la página 9 para ver la instalación típica. Cuando las descargas de dos o más fregaderos o artefactos se combinan y se descargan a una sola trampa, se debe utilizar un único dispositivo de control de flujo.

De ser necesario, el dispositivo de control de flujo puede ser instalado a ras del piso. También hay coples de extensión disponibles para realizar un acabado de buena calidad al nivel del piso

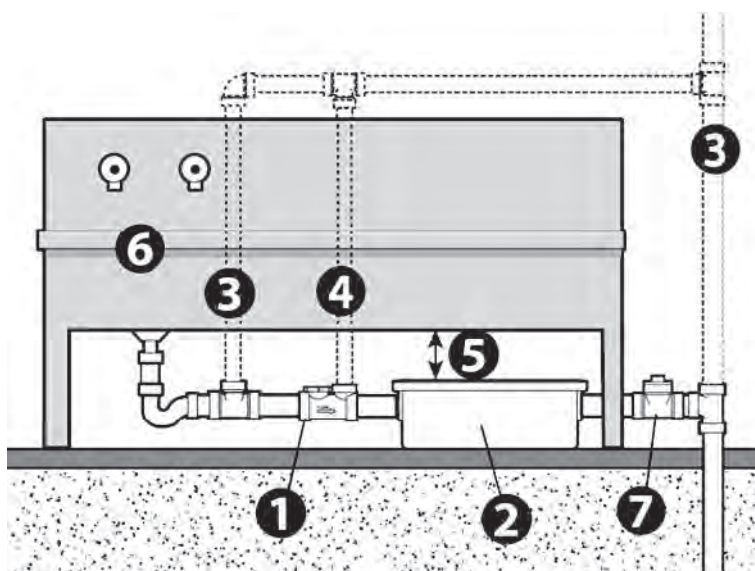


Se recomienda la instalación de una válvula de bola en dirección ascendente al dispositivo de control de flujo. La válvula de bola ofrece aislamiento de la tubería principal de drenaje para realizar mantenimiento.



Trampa de grasa Lo-PRO

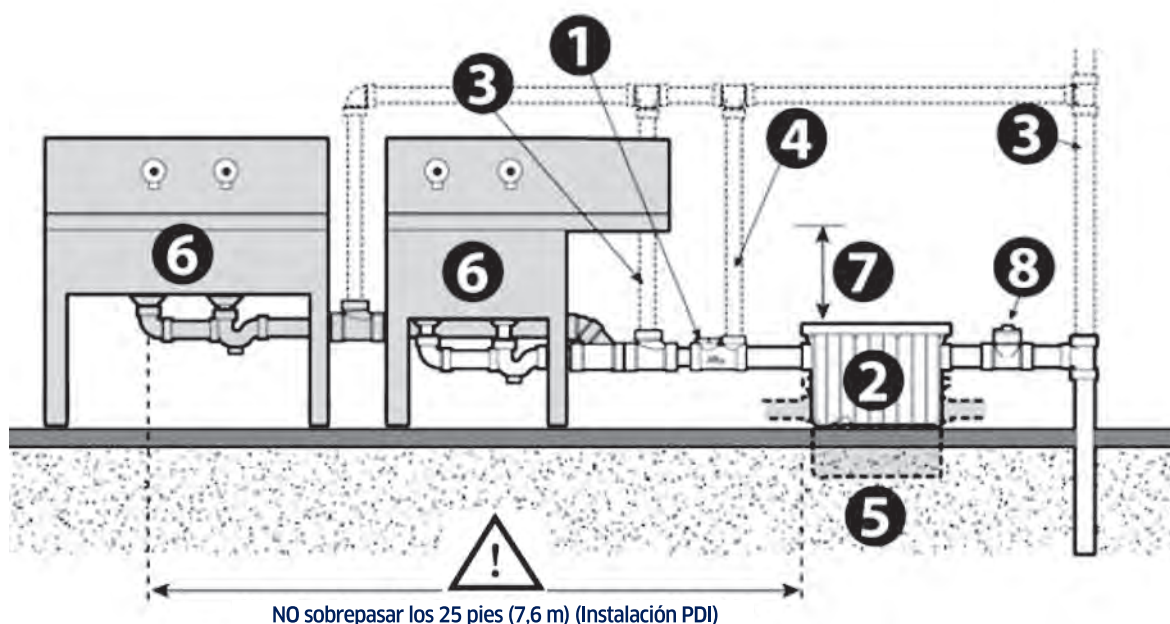
La trampa de grasa Lo-PRO se puede instalar sobre el piso. Asegúrese de colocar la trampa de grasa en un área que permita un fácil mantenimiento. Se necesita un espacio libre mínimo de 12.7cm (5") sobre la parte superior de la trampa para poder retirar los deflectores internos para una limpieza completa.



- | | |
|---|--|
| 1. Dispositivo de control de flujo | 5. Altura mínima de espacio libre 12.7 cm (5") |
| 2. Trampa de grasa | 6. Fregadero |
| 3. Depósito de descarga con ventilación | 7. Válvula check anti retorno |
| 4. Entrada de aire | |

Instalación típica sobre el piso

La siguiente ilustración representa un diseño típico para un sistema que se encuentra comúnmente en las instalaciones para preparación de alimentos. Cumpliendo con la información de instalación general presentada anteriormente, escoja una distribución práctica para satisfacer los requisitos de la instalación.



- | | |
|---|---|
| 1. Dispositivo de control de flujo | 5. Opción semi-empotrado |
| 2. Trampa de grasa | 6. Fregadero |
| 3. Depósito de descarga con ventilación | 7. Altura mínima de espacio libre de 38 - 54 cm |
| 4. Entrada de aire | 8. Válvula check anti-retorno |

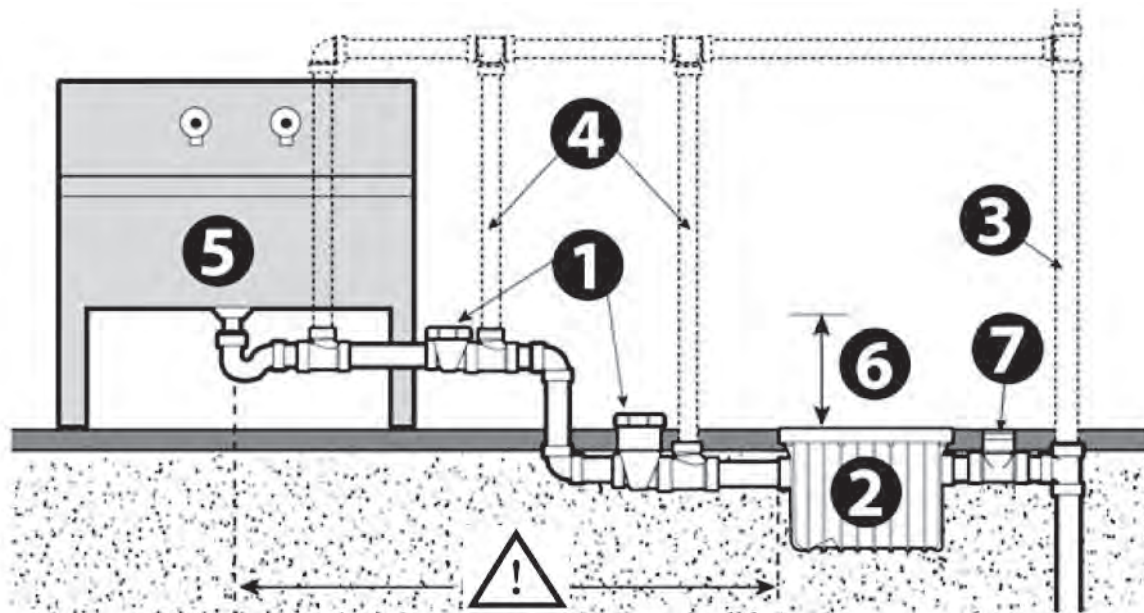
Precaución: Si se instala debajo de un fregadero, asegúrese de que haya espacio libre entre 38 cm (15") para que pueda retirar los deflectores para su limpieza y mantenimiento. Si esto no es factible, una alternativa es semi-empotrar el cuerpo de la trampa de grasa.

Instalación dentro del piso

Cuando se instale dentro del piso, la trampa de grasa debe tener la tapa colocada y estar llena de agua hasta el nivel de entrada / salida. Esto hará posible que el tanque no se mueva durante el rellenado, el vaciado y/o el acabado del piso. Cuando se realice un rellenado en particular, se deben tomar precauciones para rellenar de manera uniforme alrededor de la unidad sólo con una ligera presión manual. Los conjuntos de extensión están disponibles para todos los modelos y para el dispositivo de control de flujo, en caso de que necesite empotrar la unidad a mayor profundidad para dar cabida al drenaje existente.

Se necesitará una bóveda de concreto con tapa para carga estipulada en la entrada para transportar las carretillas elevadoras o los montacargas. Asegúrese de que la trampa de grasa esté claramente identificado por los profesionales expertos en pisos para evitar que se cubra con material para pisos. El cartón encintado para recubrir es, por lo general, efectivo.

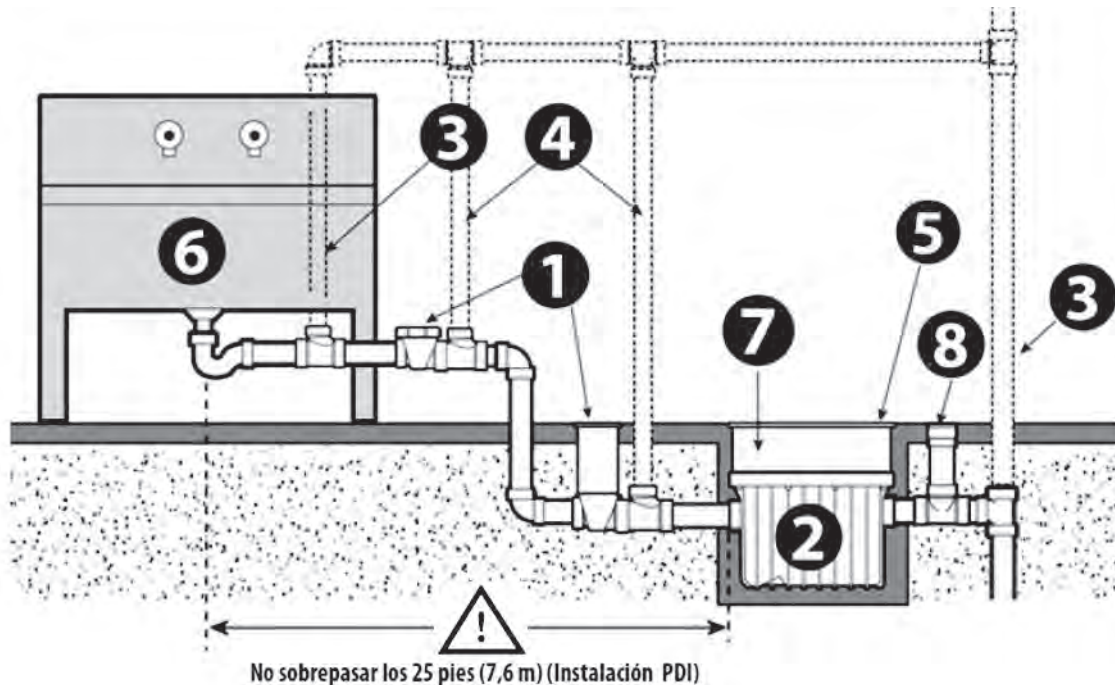
Instalación típica



NO sobrepasar los 25 pies (7,6 m) (Instalación PDI)

- | | |
|--|---|
| 1. Dispositivo de control de flujo
(Es preferible la instalación arriba
del nivel del suelo) | 4. Entrada de aire |
| 2. Trampa de grasa | 5. Fregadero |
| 3. Depósito de descarga con ventilación | 6. Altura mínima de espacio
libre de 38 cm (15 in) |
| | 7. Válvula check anti-retorno |

Instalación dentro del piso en áreas de tráfico del montacargas

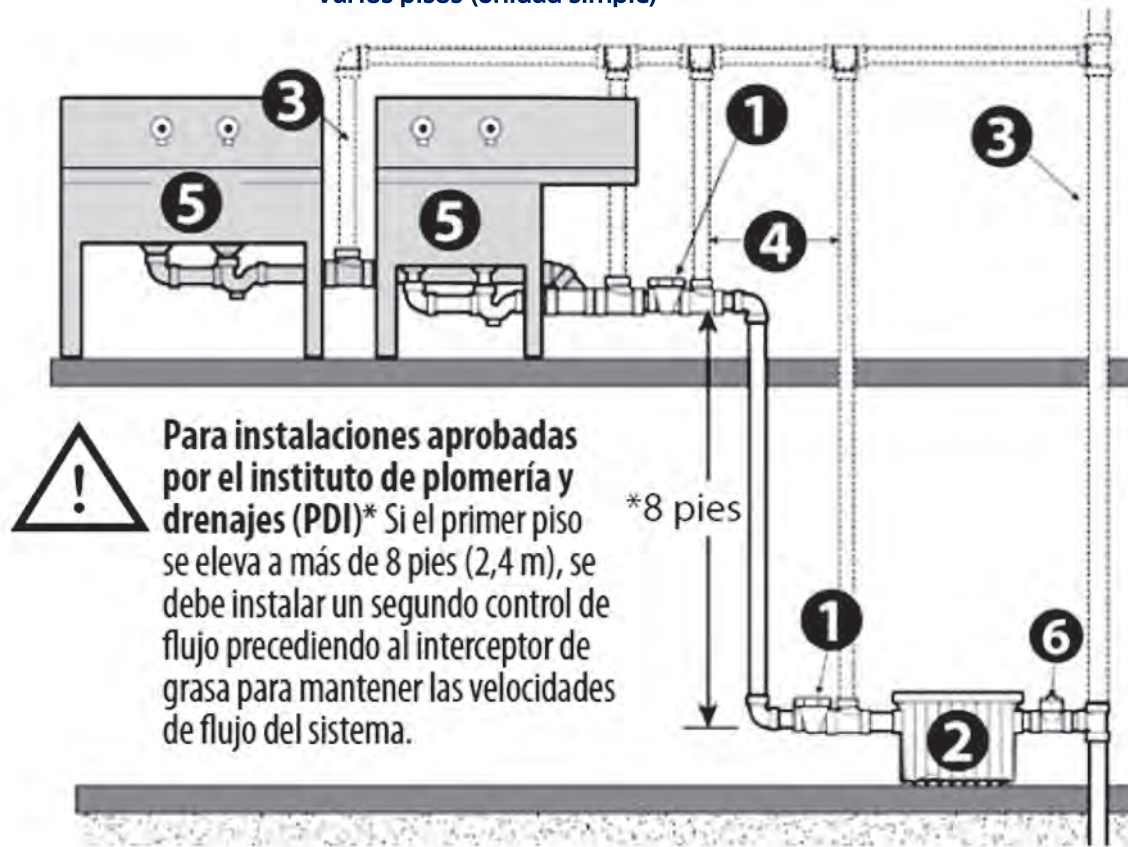


- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Dispositivo de control de flujo | 5. Puerta de acceso de metal |
| 2. Trampa de grasa | 6. Fregadero |
| 3. Depósito de descarga con ventilación | 7. Bóveda de concreto |
| 4. Entrada de aire | 8. Válvula check anti-retorno |

Instalación típica para varios pisos: unidad simple

El uso de una trampa de grasa para artefactos múltiples sólo se recomienda cuando los artefactos estén cerca los unos de los otros (con un máximo de 25 pies o 7.62 m de tubería instalada). En estas instalaciones, cada artefacto debe tener una trampa hidráulica y una ventilación trasera por separado.

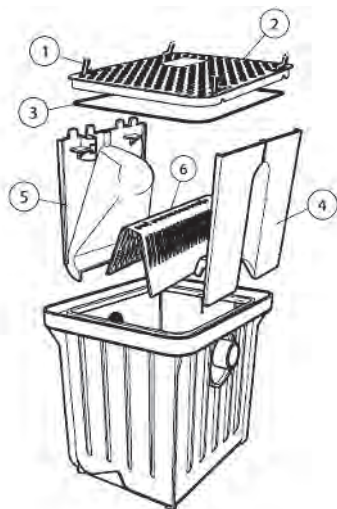
Instalación típica
varios pisos (unidad simple)



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Dispositivo de control de flujo | 4. Entrada de aire |
| 2. Trampa de grasa | 5. Fregadero |
| 3. Depósito de descarga con ventilación | 6. Válvula check anti-retorno |

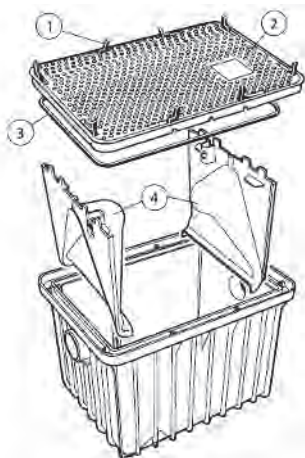
Componentes

Trampas de grasa



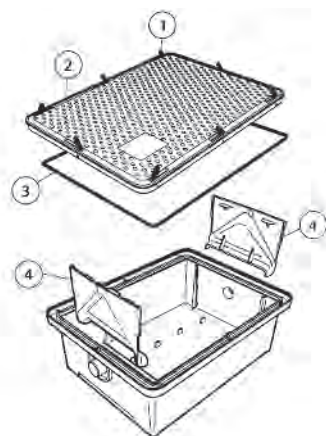
7GPM (GT-007) - 10GPM (GT-010)

1. Fijadores abatibles
2. Tapa de trampas de grasa
3. Empaque de silicón
4. Baffle de salida removible
5. Baffle de entrada removible
6. Difusor direccional



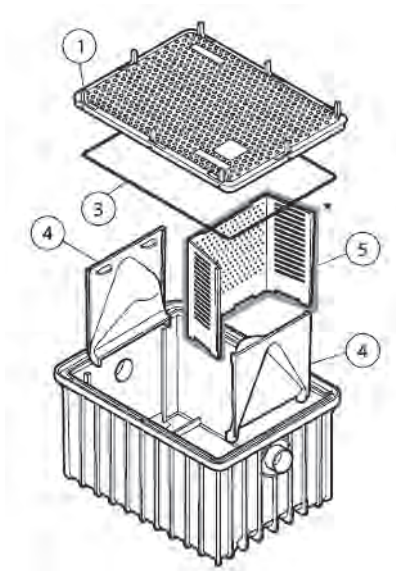
15GPM (GT-015) - 20GPM (GT-020)

1. Fijadores abatibles
2. Tapa de trampas de grasa
3. Empaque de silicón
4. Baffles difusores laterales removibles



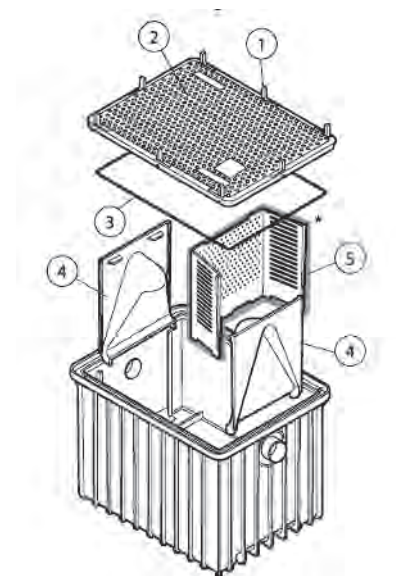
25GPM Lo-PRO (GT-125)

1. Fijadores abatibles
2. Tapa de trampas de grasa
3. Empaque de silicón
4. Baffles difusores laterales removibles



35GPM (GT-035)

1. Fijadores abatibles
2. Tapa de trampas de grasa
3. Empaque de silicón
4. Baffles difusores laterales removibles
5. Bafle deflector removible



50GPM (GT-050)

1. Fijadores abatibles
2. Tapa de trampas de grasa
3. Empaque de silicón
4. Baffles difusores laterales removibles
5. Bafle deflector removible

Dispositivo de control de flujo



DISPOSITIVO DE CONTROL DE FLUJO COMPACTO

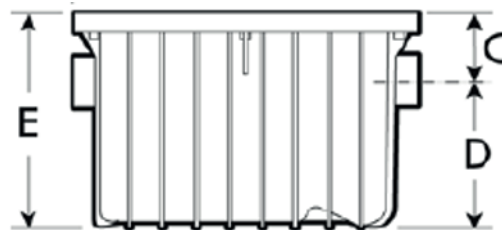
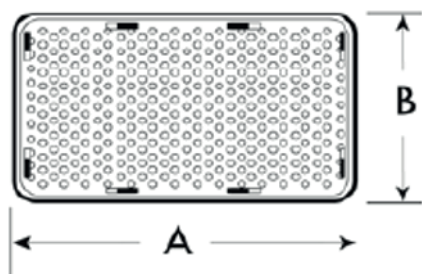
Se instala en tubería de 51mm (2in) y se usa en las trampas de grasa GT-007, GT-010, GT-015, GT-020 y GT-125.



DISPOSITIVO DE CONTROL DE FLUJO CON CONECTOR EN T PARA ENTRADA DE AIRE

Se conecta a tubería de 110mm (4in) y se usa en las trampas de grasa GT-035 y GT-050

Dimensiones



SKU	GT-007	GT-010	GT-015	GT-020	GT-035	GT-050	GT-125
Capacidad	7 GPM	10 GPM	15 GPM	20 GPM	35 GPM	50 GPM	25 GPM
A Largo (cm)	44.5	44.5	60	60	78.7	78.7	78.7
B Ancho (cm)	36.8	36.8	44.5	44.5	59.7	59.7	59.7
C (cm)	8.9	8.9	8.9	8.9	12.7	12.7	10.2
D (cm)	32.5	32.5	32.5	32.5	31.8	47.0	17.8
E altura total (cm)	41.4	41.4	41.4	41.4	44.5	59.7	27.9

Especificaciones técnicas

SKU	GT-007	GT-010	GT-015	GT-020	GT-035	GT-050	GT-125
Capacidad	7 GPM	10 GPM	15 GPM	20 GPM	35 GPM	50 GPM	25 GPM
Conexión	2" (51mm)	2" (51mm)	2" (51mm)	2" (51mm)	4" (110mm)	4" (110mm)	2" (51mm)
Disponibilidad	Bajo pedido	Bajo pedido	Si	Si	Si	Si	Bajo pedido
Incluyen acoples	Si	Si	Si	Si	Si	Si	TBD
Controlador de flujo	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Capacidad de grasa mín. (kg)	6.35	9.07	13.61	18.14	31.75	45.36	22.68
Capacidad de grasa real (kg)	14.9	17.28	15.94	34.65	62.8	55.2	28.39
Temperatura de funcionamiento	104 °C	104 °C	104 °C	104 °C	104 °C	104 °C	104 °C
% de eficiencia	95.5%	92.5%	90.1%	95.4%	98.6%	93.9%	96.3%
Capacidad de carga de la superficie (kg)	135	135	135	135	135	135	135
Peso de la trampa (vacía)	7.17	7.17	10.4	10.4	20.4	27.2	15.58
Capacidad líquida (l)	49.06	49.06	81.8	81.8	149.1	197	71.54

Mejores prácticas recomendadas de manejo de las aguas residuales

Recomendamos a los propietarios y operadores de establecimientos del sector alimentario a implementar las siguientes mejoras para el manejo de las aguas residuales.

- 1.- Ponga avisos en la cocina, especialmente sobre el fregadero, explicando al personal lo que se puede y lo que no se puede dejar ir por las tuberías.
- 2.- No vacíe en las tuberías aceite, grasa, ni grandes cantidades de líquidos grasos tales como salsas o aderezos para ensaladas. Recoja estos materiales en un contenedor de grasas de desecho que sea seguro para disponer de ellos adecuadamente en los sitios autorizados para este fin.
- 3.- Vacíe las bandejas, ollas y otros elementos de cocina con restos de grasa en un contenedor de desechos y grasas antes de ponerlos en un fregadero o lavavajillas.
- 4.- Deseche los residuos de comida de las ollas, sartenes y platos en un basurero antes de ponerlos en un fregadero.
- 5.- Ponga un filtro o colador de rejilla fina en el fregadero para contener las sustancias sólidas e igualmente en la salida del lavavajillas para retener los elementos sólidos como arroz, maíz y otros.
- 6.- Recomendación: Instale un interceptor especial de sólidos al comienzo de la trampa de grasa para retener las particular sólidas. Los sólidos ocupan espacio y dificultan la separación de los aceites y grasas. Además los residuos alimenticios sólidos que se reúnen en una trampa de grasa se descomponen y crean problemas de mal olor.
- 7.- No vacíe granos de café ni hojas de té en las tuberías.

Aditivos

A menudo se usan productos químicos y bacterias en las trampas de grasa para mejorar su eficacia. Algunos métodos constan de intervalos de mantenimiento de rutina demasiado extensos en tanto que otros son ineficaces. Los productos químicos, a menudo promocionados por enzimas o emulsionantes sin daño para el medio ambiente, trabajan cambiando la estructura de la grasa. Estos productos son a menudo ineficaces y su uso se prohíbe en algunas ciudades.

El uso de bacterias, proceso llamado biorremediación, puede ser eficaz si se administra adecuadamente. Las bacterias digieren las grasas en subproductos aceptables, CO₂ y agua, de manera similar a como lo hace una planta sofisticada de tratamiento de aguas de desecho. Pero no olvide, la biorremediación no elimina la necesidad de monitorear la calidad del efluente, ni reemplaza el mantenimiento de rutina de remoción de los sólidos alimentarios.

Debe usarse un interceptor de sólidos junto con un sistema automático de inyección de bacterias.

Es importante usar el producto correcto para el trabajo a realizar. Hay en el mercado un buen número de productos de bacterias que son ineficientes. Para escoger un producto verdaderamente eficaz, averigüe en primer lugar si está patentado. Asegúrese igualmente de que el producto ha sido formulado por microbiólogos, con un control estricto de la calidad en lo que se refiere a sus recuentos de las células en placa y a la ausencia de patógenos. Por último, asegúrese de que el producto contiene cepas vegetativas vivas y no esporas. Se recomienda que pida hojas de especificaciones técnicas de los productos a los fabricantes.

Escoja un producto que:

- Sea una bacteria vegetativa viva en altas concentraciones que es liofilizada y luego estabilizada líquida.
- No contenga surfactantes, jabones, enzimas ni microorganismos patógenos.
- Asegúrese que ha sido formulado por microbiólogos con un control estricto de la calidad en cuanto a los recuentos de células en placa.
- Que el fabricante pueda proporcionar datos de toxicología sobre las especies bacterianas y fichas técnicas del producto, además de ensayos de emulsificación y resuspensión para demostrar que el producto no posee propiedades adversas de emulsificación o de resuspensión.
- Será activo entre los 40°C y 48°C con un PH entre 5 y 9.

Limpieza y mantenimiento

Todas las trampas de grasa deben ser limpiadas con regularidad para que operen eficientemente en todo momento.

La frecuencia de la extracción de las grasas depende de diversos factores; el tipo de alimento que se sirve en el establecimiento, la capacidad de la trampa de grasa y la cantidad de grasa en el agua.

Limpiezas más frecuentes permitirán reducir los problemas de olor derivados de las trampas de grasa y mejorarán la retención de los diversos materiales. La profundidad máxima de los sólidos que se permita acumularse en el fondo de la trampa no deberá ser superior a 2.5 (1").

La profundidad máxima de grasa que se permita acumularse antes de hacer el servicio no deberá presentar más del 25% del volumen de líquido de la trampa de grasa.

La grasa pesa alrededor de 3.17 KG por galón. Si se ha determinado que una trampa de grasa de 20GPM acumula alrededor de 5 galones de grasa cada cuatro días, se desprende fácil y correctamente que la trampa de grasa debe ser limpiado no menos de una vez por semana.

Una vez que se ha establecido un intervalo óptimo de extracción de la grasa para una instalación específica, es necesario hacer las limpiezas regularmente con el mismo intervalo para mantener la eficiencia de la trampa.

Después de que la grasa acumulada y los materiales de desecho han sido extraídos, la trampa de grasa debe ser checada minuciosamente para determinar si hay o no obstrucción en la entrada, la salida y en el puerto de desviación de la purga de aire.

La cavidad interior de la trampa de grasa y las pantallas pueden ser limpiadas con jabones y detergentes estándar.

Registro de mantenimiento de la trampa de grasa.

Debe llevarse un registro escrito de todas las actividades de mantenimiento, la limpieza e inspecciones efectuadas en la trampa de grasa de su establecimiento del sector alimentario durante un plazo de dos años. Usted puede usar el formulario que aparece a continuación:

Detección de fallas

Falla	Causa	Medida Correctiva
Fuerte mal olor	Acumulación y fermentación de sólidos en el tanque de almacenamiento	· Instalar una trampa de elementos sólidos en la entrada de la trampa. · El empaque de silicón de la tapa está dañado y debe reemplazarse. · Necesidad de limpieza más frecuente.
El agua se estanca en el fregadero	· El orificio del dispositivo del control de flujo ésta bloqueado. · El dispositivo de control de flujo y la trampa de grasa son un tamaño pequeño. · La trampa de grasa está llena de sólidos o de grasa.	· Cierre la válvula de bola o tape el fregadero y saque lo que causa la obstrucción sacando la tapa de acceso al dispositivo de control de flujo. · Instale una trampa de grasa de tamaño adecuado. · Necesidad de limpieza más frecuente.
Glóbulos de grasa obstruyen el orificio del dispositivo de control de flujo	· El paso por el desagüe es demasiado largo. · El líquido residual se enfría antes de llegar a la trampa.	· Instalar la trampa de grasa más cerca del sistema.
Hay materias sólidas que obstruyen debajo de la pantalla de salida	· La trampa de grasa está llena. · Los desechos de las ollas, platos y utensilios no están siendo vaciados en la basura y están pasando por el fregadero. Estos residuos de alimentos se descompondrán y formarán lodo en el fondo del tanque. · Asegúrese de que se quitan los baffles durante el proceso de limpieza. · La trampa de grasa no ha estado funcionando durante un periodo de tiempo.	· Aumente la frecuencia de la limpieza. · Instale un interceptor de sólidos o un filtro o colador de cesta más fino en el desagüe del fregadero. · Lave el sistema durante cierto tiempo con agua caliente antes de dejar de utilizarlo por el resto del día.

Garantía

Este MODELO de producto está garantizado por 10 años a partir de la fecha indicada en la nota de venta contra cualquier defecto de fabricación. Esta garantía no cubre daños ocasionados por mala instalación, uso diferente al indicado en este producto, daños consecuenciales y/o desgaste que pudiera sufrir el producto o partes del mismo derivado de su uso.

Para adquirir partes o refacciones en caso de que existan, llámenos o acuda al domicilio indicado en este empaque. Para hacer válida la garantía, presente el producto en el lugar de compra junto con la nota de venta o envíelo porte pagado al domicilio indicado en este empaque o llámenos.

COFLEX SA DE CV

Av. Hidalgo Pte. 602 Col. Monterrey Centro C.P. 64000 Monterrey, Nuevo León, México

Hecho en Canadá



coflex.com.mx