

TRAMPA DE GRASAS ESTÁNDAR

SHI-ES-30-V01

Descripción

Trampa de grasas fabricada en lámina de acero inoxidable 430, con capacidades de almacenaje de: 9, 18, 32 y 45 kg. Las grasas y los desperdicios quedan atrapados en el interceptor del equipo, permitiendo solo el paso de agua al drenaje.

Información Técnica

Modelo	TRAMPA DE GRASAS ESTÁNDAR
Capacidad de almacenaje (kg)	• 09 kg de grasa • 18 kg de grasa • 32 kg de grasa • 45 kg de grasa
Capacidad de flujo (L/min)	• 09 kg : 38 L/min • 18 kg : 75 L/min • 32 kg : 132 L/min • 45 kg : 187 L/min
Frente (cm)	• 09 kg : 39 cm • 18 kg : 39 cm • 32 kg : 59 cm • 45 kg : 59 cm
Fondo (cm)	• 09 kg : 53 cm • 18 kg : 60 cm • 32 kg : 78 cm • 45 kg : 78 cm
Alto (cm)	• 09 kg : 32 cm • 18 kg : 44 cm • 32 kg : 55 cm • 45 kg : 60 cm
Peso del equipo (kg)	• 09 kg : 19 kg • 18 kg : 25 kg • 32 kg : 38 kg • 45 kg : 47 kg
Material	Lámina de acero inoxidable tipo 430
Diámetro de conexiones	• Entrada: 3 ½" • Salida: 3 ½" • Para la de 9kg de capacidad ambos diámetros son de 2 ½"
Otras especificaciones	• INCLUYE: Tapa anti derrapante de 1/8" de espesor • INCLUYE: Sello hermético perimetral • NO incluye tuberías para la instalación

*Consultar con IDEA SH otras medidas / acabados específicos de los dados en la tabla.



Información adicional

Se conectan antes del desagüe con descarga de efluentes de grasa de: fregaderos, lavalozas, en zona marmitas y otros muebles de drenaje grasoso.

Sectores de aplicación

- Agroindustria
- Industria de alimentos
- Servicios alimentarios
- Auto servicio
- Comercio
- Laboratorios
- Centros de distribución



Beneficios

- Productos con altos estándares de calidad.
- Precios competitivos.
- Fabricación en acero inoxidable tipo 430.
- Sistema de fácil uso e instalación para los usuarios.
- Elementos prefabricados.

Consideraciones de venta

- Entregas en toda la República Mexicana (Consultar precios con IDEA SH).
- NO incluye instalación.
- Los accesorios tienen un precio adicional.

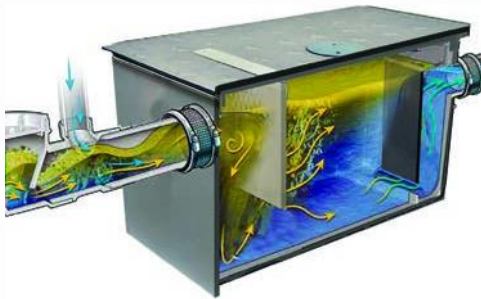
¿Tienes dudas? ¡Mádanos un mensaje!

TRAMPA DE GRASAS ESTÁNDAR

SHI-ES-30-V01

Galería de imágenes

¿Tienes dudas? ¡Mándanos un mensaje!



La grasa y los desperdicios quedan atrapados en el interceptor, dejando pasar sólo el agua al drenaje.



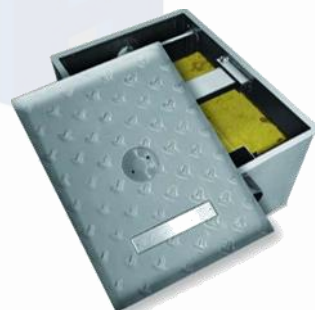
Interior del equipo



Sistema de apertura extra fácil



*El tapón de gas de drenaje previene la salida de malos olores hacia el área de la cocina, provenientes de la trampa de grasa



Periódicamente se debe remover la tapa y sustraer la grasa y los desperdicios capturados.



Ejemplo de instalación de tubería de PVC mediante coples o tuercas de PVC.

**Puede instalarse con coples de hule flexibles, para mayor información consultar con IDEA SH.

TRAMPA DE GRASAS ESTÁNDAR

SHI-ES-30-V01

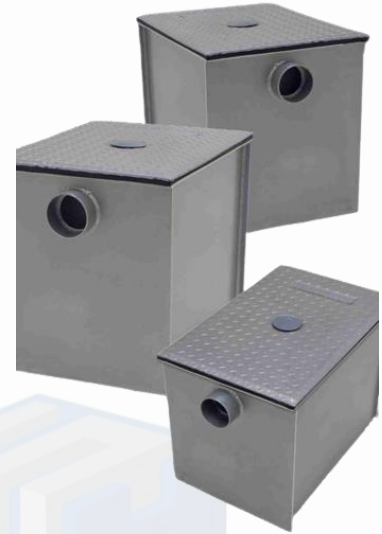
¿Tienes dudas? ¡Mádanos un mensaje!

La importancia de limpiar mi trampa de grasas

Para garantizar el óptimo funcionamiento de su trampa de grasas y alargar su vida útil, es necesario realizar una limpieza periódica de la misma; esto además de evitar malos olores, previene que las tuberías lleguen a atascarse.

¿Qué herramientas necesito para la limpieza?

- Un contenedor grande de basura
- Dos o tres bolsas o revestimiento para contenedores de basura (gruesas o de alta resistencia) o contenedores sellables.
- Herramientas manuales y equipo de seguridad apropiados para abrir la trampa:
 - Llave de cabeza hexagonal (llave Allen)
 - Destornillador/palanca pequeña.
 - Guantes de goma
 - Lentes de seguridad.
 - Cubrebocas .
- Herramientas para remover el contenido (las grasas acumuladas):
 - Cubo/ cubeta para remover el contenido.
 - Espátula (para eliminar completamente las grasas adheridas al equipo).
 - Aspiradora para uso en seco o mojado (para facilitar la limpieza).



¿Cómo realizo la limpieza de mi trampa de grasas?

1. Quitar con cuidado la tapa de la trampa de grasas.
2. 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. Comenzar a remover el contenido de la trampa de grasa con la espátula y retirar manualmente / aspirar el producto residual en el interior de la trampa. Vaciar el contenido en una bolsa de residuos o un contenedor sellable.
4. Remover todo el contenido hasta que la trampa de grasa esté completamente vacía.
5. NO utilizar agua caliente, desengrasantes o detergentes para limpiar el interior de la trampa.
6. Raspar todas las paredes y componentes internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
7. Controlar y tomar nota de las condiciones del tanque, los deflectores 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. Limpiar y montar nuevamente la junta de goma y volver a colocar la tapa en el tanque. Asegurarse de que todos los tornillos y ajustadores estén en su lugar y adecuadamente ajustados.
10. Colocar la bolsa o el contenedor sellable 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 está PROHIBIDO.