



TRAMPA DE GRASAS Y ACEITES INDUSTRIALES

SHI-ES-31-V02

Descripción

Trampas de grasas de alta efectividad en modelo compacto, prefabricado, cilíndrico, horizontal o vertical para instalar de manera subterránea y con componentes totalmente preinstalados de fábrica.



Información Técnica

Modelo	TRAMPA DE GRASAS Y ACEITES INDUSTRIALES
Capacidad de procesamiento de agua (L) **	<ul style="list-style-type: none"> Desde 300 L hasta 6,000 L Desde 5,000 L hasta 40,000 L
Dimensiones	<ul style="list-style-type: none"> Longitud, ancho, diámetro o profundidad pueden ser ajustables de acuerdo a condiciones de área o diseño y consumo requerido.
Materiales de fabricación	<ul style="list-style-type: none"> Vitro resina de alta resistencia (mecánica y química) Acero al carbón o inoxidable. Tornillos, arandelas y tuercas de cierre de seguridad en acero inoxidable AISI 304 L Junta de la tapa en neopreno antiácido (evita la salida de olores) Pintura exterior de gel coat neopentílico.
Características de las tuberías	<ul style="list-style-type: none"> Tubería de entrada con sistema sifónico para evitar el retroceso de olores Tuberías de salida con T para retención de aceites y grasas Tuberías a medida según deseo del cliente (con costo adicional)
Otras especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> Interior liso para facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento Primera pared deflectora superior interna para disminuir la velocidad del flujo y retener los sólidos. Segunda pared deflectora inferior para realizar la ascensión del flujo y la separación de grasas. Dos pasos de hombre para inspecciones y mantenimiento. Tapa abatible para los pasos de hombre con cierre de seguridad Instalación a nivel de piso o enterrada.

Aplicaciones

Se conectan antes del desagüe al drenaje en instalaciones que manejan grasas y aceites cuentan con fregaderos, lavalozas, marmitas, freidores, etc.

Sectores de aplicación

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

Beneficios

- Productos con altos estándares de calidad.
- Fabricación en acero inoxidable tipo 304.
- Sistema de fácil uso e instalación para los usuarios.
- Elementos prefabricados (elementos listos para su instalación).
- Reduce el tiempo de instalación de la trampa de grasas, ya que al ser un elemento prefabricado, solo llega a instalarse en obra.
- Reducción de tareas auxiliares y de mano de obra para la fabricación in situ de la trampa.

Consideraciones de venta

- Entregas en toda la República Mexicana (Consultar precios con IDEASH).
- NO incluye instalación, pero podemos cotizarla de acuerdo a la ubicación geográfica de su proyecto.

¿Tienes dudas? ¡Mándanos un mensaje!

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



TRAMPA DE GRASAS Y ACEITES INDUSTRIALES

SHI-ES-31-V02

¿Tienes dudas? ¡Mádanos un mensaje!

Capacidades de almacenamiento de grasas **

A continuación se muestra una tabla en la que se indica la capacidad de procesamiento de agua y su relación con la capacidad de retención de grasas de cada una de las trampas de grasas y aceites industriales.

Capacidad de procesamiento de agua (litros) **	Capacidad de retención de grasas (kilogramos)
300	28.84
1,000	96.15
5,000	480.77
10,000	961.54
15,000	1,442.31
20,000	1,923.08
25,000	2,403.85
30,000	2,884.62
35,000	3,365.38
40,000	3,846.15

¿No te queda muy claro? No te preocupes, ¡podemos ayudarte!

Compártenos tus datos y podemos realizar la cotización de la trampa de grasas ideal para tu proyecto.

1. Teléfono y correo de contacto.
2. Ubicación de tu proyecto (Calle, número, colonia, código postal, ciudad, estado).
3. Flujo de agua por día:
4. Número de personas por jornada laboral
5. Número y especificaciones de mobiliario hidráulico y sanitario (# de salidas hidráulicas y sanitarias.)
6. Tipo de descarga a red drenaje (municipal, parque industrial, cuerpos de agua)



TRAMPA DE GRASAS Y ACEITES INDUSTRIALES

SHI-ES-31-V02

¿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. En condiciones normales se hacen cada 2 - 3 meses y consiste en extraer los sólidos que se acumulen en la superficie y retirar los sólidos que se sedimentan.

¿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 esta PROHIBIDO.