

TRAMPAS DE GRASA PREFABRICADAS EN “FIBRA DE VIDRIO” POR FIBROMUEBLES DE COSTA RICA S.A.

Esta guía contempla aspectos generales del proceso de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa fabricadas por Fibromuebles. Las actividades que a continuación se describen podrían reproducirse en el mantenimiento de la mayoría de diseños y modelos. Para la limpieza de trampas de grasa comerciales se recomienda la contratación de profesionales con equipo adecuado para tales labores.

Importante:

- Las trampas de grasa son elementos que retienen las grasas y sólidos sobrantes en procesos de manipulación de alimentos.
- Son diseñadas para evitar obstrucciones en las tuberías y evitar que lleguen grasas a sistemas de tratamiento posteriores.
- Mientras más frecuente sea la limpieza más fácil será su mantenimiento.
- Requieren de inspección constante.
- La frecuencia de mantenimiento depende de las costumbres en la cocina y el caudal de agua residual generado.

Pasos:

Se recomienda remover la tapa de la trampa para inspeccionar el nivel de natas o flotantes sobre los líquidos en el interior de la misma, si estos alcanzan los 3cm de espesor, se debe iniciar con el mantenimiento:

1. Utilice guante, mascarilla y lentes para protegerse, disponga de un colador o pascón, bolsas plásticas y espátula.
2. Extraer los flotantes o natas de grasas y aceites, usar un colador que le permita retirarlos. Si hay suficiente cantidad retirar los lodos del fondo de la trampa dejando un residuo aproximado al 20% del total.
3. Remover grasas, aceites y sólidos del fondo de la trampa usando espátulas, palas o herramientas que le permitan realizar esta labor.
4. Recoger y transportar las natas y lodos, desechándolos responsablemente como un residuo sólido, retirándole toda el agua posible. Evite cualquier derrame.
5. Coloque nuevamente la tapa asegurándose la hermeticidad de la trampa con un buen ajuste en el acople.

