

4.3 Trampa de Grasa de Plástico reforzado

Categoría:
Tratamiento de agua

Subcategoría:
Trampa de Grasa

Descripción:

Dispositivo que aprovecha la menor densidad de grasas y aceites para separarlas, separan e interceptan la grasa, los cuales cumple la función adicional de retener sólidos sedimentables

Funcionamiento:

Debido a que el diseño de este elemento es horizontal, se aprovecha esta condición para integrar una trampa dividida en tres cámaras: La primera cámara está destinada a recibir la mayor carga de contaminantes flotantes y sedimentables por lo que ocupa el 50% del volumen efectivo; las dos cámaras adicionales están destinadas a mejorar el rendimiento de la primera.

Beneficios:

Retiene la mayor cantidad de grasas y aceites contenidas en el agua, evitando que pasen a la red de drenaje, al Tanque Séptico, cuerpo de agua o pozo de absorción. Controla la generación de grasa. Elimina los taponamientos. Elimina los malos olores. No transfiere grasas al drenaje. Amplía los periodos de mantenimiento. Para cualquier sitio con descargas de grasas.

C2
CONSTRUSISTEMAS
Sistemas Ligeros de Construcción



Escanea el código con tu teléfono para más información

Cotiza directo con nosotros



55 4940 7328



55 4940 7328



contacto@construsistemas.mx



www.construsistemas.mx



Especificaciones técnicas

Usos y aplicaciones:

- Hoteles
- Restaurantes
- Hospitales
- Plantas procesadoras de alimentos
- Mercados públicos
- Centros comerciales
- Cocinas económicas

Especificaciones Técnicas:

El diseño de la Trampa de grasa BTS logra un mayor tiempo de retención, su gran eficiencia reduce la turbulencia, permitiendo la solidificación y a través de sus diferentes cámaras separa las grasas y aceites que flotan y los sólidos densos que se asientan en el fondo.

- Poner el exceso de aceite o grasa en recipientes cerrados para su correcta disposición.
- Evite verter grasa o aceite directamente en la coladera, fregadero o sanitario.
- Quitar las sobras de comida en los trastes y ponerlos en un contenedor adecuado.
- Enfríe, antes de tallar o limpiar el exceso de aceite o grasa en los trastes, ollas y parrillas.
- No use productos químicos para limpiar el drenaje, tales como solventes y ácidos, sosa, etcétera.
- Se recomienda ampliamente inocular la cepa de bacterias Bioxol M , ya que elimina olores y aumenta la biodigestión de la grasa, prolongando el periodo de mantenimiento.
- Cubra el desagüe del fregadero con una canasta para capturar
- residuos y vacíe en el bote de basura conforme sea necesario
- No utilizar trituradores de desperdicios que descarguen en la trampa o
- drenaje; ya que estos aportan una gran cantidad de materia orgánica que termina en la trampa, aumentando el volumen ocupado e incrementando la cantidad de mantenimientos necesarios.

Propiedades:

Se recomienda que el volumen máximo de retención de grasas y aceites en la primera cámara no exceda el 75% ya que en los eventos pico, los flujos extraordinarios pueden arrastrar las grasas y aceites de mayor densidad a las cámaras siguientes. En forma ideal, debe fijarse el 50% del volumen de la trampa como límite para realizar la limpieza. Conocido el volumen real de generación mensual sólo basta realizar una división para determinar la frecuencia de limpieza de la primera cámara.

Especificaciones técnicas

Trampa de Grasa de Plástico

Trampa de frasa Medida	Capacidad litros/día m	D	L	CE/CS	HT	TE	TS	DR	HR	MAMPARAS	PESO APROX KG
		DIÁMETRO M	LONGITUD TOTAL M	DIÁMETRO ENT/SALIDA CM	ALTURA TOTAL CM	TIRANTE ENTRADA CM	TIRANTE SALIDA CM	DIÁMETRO REGISTROS EXT/INT CM/CM	ALTURA REGISTRO CM		
IGA-400	400	0.76	1,25	15	88	56	53	1 DE 61	12	2	30
IGA-600	600	0.76	2.44	15	88	56	53	2 DE 61	12	4	50
IGA-1300	1300	0.94	2.54	15	108	74	71	2 DE 61	12	4	75
IGA-3500	3500	1.50	2.44	15	164	125	122	2 DE 61	14	4	180
IGA-7500	7500	1.85	3.50	15	199	160	155	2 DE 61	14	4	400