



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

# Mantenimiento de la trampilla para grasa

## ¿Cuál es el propósito de una trampilla para grasa?

- Una trampilla para grasa está diseñada para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales de su cocina.
- La acumulación de FOG y desperdicios alimenticios sólidos en las tuberías puede causar bloqueos tanto en las mismas tuberías como en las líneas de drenaje sanitario. Esto puede llevar a un desborde dentro del edificio, al edificio de un vecino, hacia la calle o al ambiente. Es importante limpiar su trampilla para grasa periódicamente.

## Frecuencia de limpieza

- Las trampillas para grasa deben limpiarse al menos una vez cada 30 días. Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente si:
- Sus lavabo o fregadero se están desaguando lentamente, posiblemente a causa de acumulaciones en la trampilla.
- Los niveles de agua en la trampilla o en los desagües de piso están altos debido a bloqueos en las tuberías relacionados con la grasa.
- La trampilla para grasa huele mal porque los sólidos están llenando rápidamente el fondo de la trampilla.
- Su trampilla no tiene el tamaño adecuado para las operaciones de su restaurante, sus menús o la cantidad de platos que sirve.

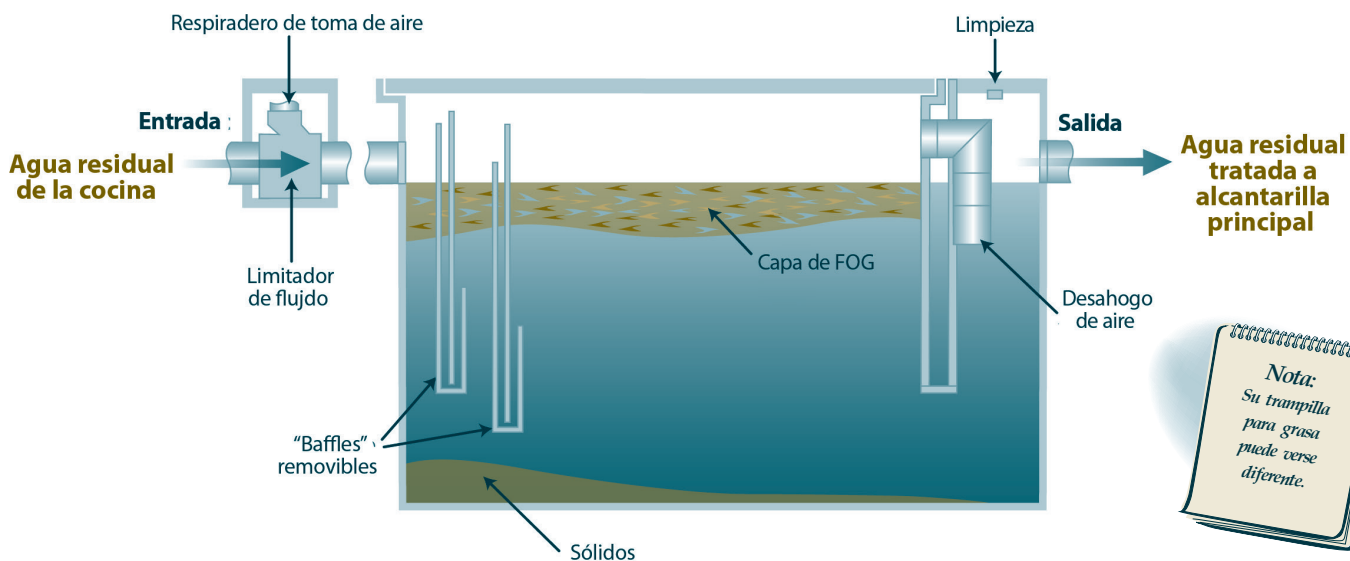
## Regla del 25%

- Limpie la trampilla cuando esté un 25% llena de FOG y desperdicios alimenticios sólidos, o a los 30 días del último bombeo, lo que suceda primero.

## Problemas comunes que llevan a la reparación o sustitución de la trampilla de grasa

- Trampilla para grasa instalada hacia atrás, sin controles de flujo o que viola de otro modo los códigos de plomería o las especificaciones del fabricante.
- Piezas faltantes o rotas, como las placas de "baffle" removibles.
- Pérdidas a causa de agujeros por óxido o perforaciones en paredes o pisos.
- Conexión ilegal al lavavajillas o al triturador de basura de la trampilla de grasa.

## Trampilla para grasa



La grasa en el sistema causa problemas en alcantarillas y drenaje sanitario, y aumenta sus costos de operación.

**El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y pueden generar multas. Vea más información en la hoja de datos "Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas".**



*Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el **drenaje sanitario** es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.*



*El vertido de cualquier material, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al **alcantarillado** es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.*

**Para obtener más información:**

City of San José Environmental Services  
Watershed Protection Division  
200 E. Santa Clara Street, Floor 7  
San José, CA 95113  
(408) 945-3000  
Fax: (408) 271-1930

[www.sanjoseca.gov/restaurants](http://www.sanjoseca.gov/restaurants)

**Mejores prácticas de gestión (BMP, por sus siglas en inglés) en la cocina**

- Remover y tirar grasa y desperdicios alimenticios a la basura antes de lavar los platos minimizará la cantidad de grasas y sólidos que entran en la trampilla de grasa y suele mejorar el funcionamiento de la trampilla.



**Consejos para el mantenimiento de rutina de la trampilla para grasa**

- Para garantizar un mantenimiento adecuado, recomendamos emplear una empresa profesional de extracción de grasa.
- La limpieza consiste en vaciar toda la trampilla, incluyendo los FOG, las aguas residuales y los desperdicios alimenticios sólidos, asegurándose de que las placas de "baffle" y las piezas estén bien limpias y se cambien debidamente después de cada limpieza.
- Tenga una hoja de registro de mantenimiento a la vista cerca de la trampilla para grasa si es usted mismo quien la limpia.
- Derrita hielo en el frejadero cuya tubería va hacia la trampilla de agua una o dos horas antes de la limpieza. Esto ayuda a enfriar y endurecer la grasa de la trampilla, haciendo más sencilla la limpieza y reduciendo olores.
- Tenga una junta de más a mano para la tapa de su trampilla para grasa, y use tornillos Allen (que resisten la limpieza por capas) para sujetar la tapa.
- Encienda los extractores de aire durante la limpieza, para reducir los olores.
- Llame a un plomero para que serpentee o limpie con a chorro de agua propulsión periódicamente sus tuberías laterales de alcantarillas que van hacia la calle, para eliminar cualquier bloqueo.
- Si opta por limpiar usted mismo su trampilla para grasa, consulte el afiche "Cómo limpiar su trampilla para grasa" para orientarse.

Si tiene alguna pregunta, llame al (408) 945-3000 para hablar con un Inspector ambiental.  
Este y otros materiales de extensión están disponibles en [www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants](http://www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants).