

## COMPARACIÓN DE EQUIPOS

Los tres tipos de equipos que capturan la grasa tienen sus fortalezas y debilidades. Los interceptores de la grasa por gravedad requieren menos mantenimiento, las trampas son las más baratas, y los GRD tienen la mejor tasa de extracción y calidad de FOG. Se realizó una comparación de los tres tipos de equipos basándose en seis criterios: precio, tamaño, efectividad, calidad de FOG, mantenimiento y confiabilidad. Los resultados se resumen en la Tabla 1 utilizando una escala de calificación del 1 al 5, en donde 1 es el más atractivo y 5 el menos deseable.

CALIDAD	INTERCEPTOR	TRAMPA	GRD
Precio	5	1	3
Tamaño	5	1	1
Efectividad	1	4	2
Calidad de FOG	5	3	1
Mantenimiento	1	5	2
Reemplazo de Piezas	1	2	4
GLOBAL	3	2.67	2.17

Basándose en la tabla, los GRD son el mejor dispositivo. Pueden instalarse fácilmente y son efectivos con un mantenimiento razonable. Sin embargo, los GRD tienen una curva de aprendizaje operacional y muchas veces requieren capacitación en el trabajo después de la instalación para garantizar el mantenimiento adecuado y que el aparato esté funcionando adecuadamente. Los establecimientos del servicio de alimento (FSE) deberían también estar conscientes y preparados en caso de que se produzca una falla en las piezas; un GRD disfuncional es tan sólo una trampa más cara.

## PROVEEDORES DE EQUIPOS QUE CAPTURAN LA GRASA

### Fabricantes De Trampas e Interceptores De Grasa

Zurn Industries, LLC  
www.zurn.com

MIFAB, Inc.  
www.mifab.com

Josam Company  
www.josam.com

Jay R. Smith  
www.jrsmith.com

Schier Products  
www.schierproducts.com

Green Turtle  
www.greenturtletech.com

### Fabricantes De Aparatos Automáticos Para La Extracción De Grasa

Goslyn  
www.goslyn.net

Josam  
www.josam.com

Grease Guardian  
www.greaseguardianusa.com

Highland Tank  
www.highlandtank.com

Jay R. Smith  
www.jrsmith.com

International GRD  
www.internationalgrd.com

Thermaco  
www.northstar-environmental.com

Esta no es una lista completa de compañías disponibles para servicios. Los nombres de compañías adicionales pueden obtenerse consultando la Internet, directorios telefónicos y otros recursos. Esta lista se proporciona para propósitos informativos solamente y para conveniencia de los establecimientos del servicio de alimento en San Francisco y no debería tomarse como una recomendación por parte de la Comisión de Utilidades Públicas de San Francisco (SFPUC) o de la Ciudad y el Condado de San Francisco. Los establecimientos del servicio de alimento o sus contratistas de plomería deberían comprobar con el Departamento de Inspección de Edificios para asegurar que cualquier instalación de equipo propuesta cumple con el código de plomería.



525 Golden Gate Avenue, 12th Floor  
San Francisco, CA 94102

[sfwater.org](http://sfwater.org)

Infórmese más sobre la Ordenanza para el Control de FOG y cómo cumplirla en [sfwater.org](http://sfwater.org) o comuníquese con nosotros por correo electrónico a [FOGOrdinance@sfwater.org](mailto:FOGOrdinance@sfwater.org) o llame al (415) 695-7310 para obtener asesoría en la selección e instalación del equipo que captura la grasa apropiado.

## Ordenanza para el Control de Manteca, Aceites y Grasas Comestible (FOG)

# EQUIPO QUE CAPTURA LA GRASA



Services of the San Francisco  
Public Utilities Commission

## DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

El método más común y económico de separar del agua la manteca, aceites y grasas comestible (FOG) generadas en establecimientos del servicio de alimento (FSE) es mediante la separación por gravedad. Puesto que los FOG son inmiscibles en agua y tienen una densidad de un 10-20% inferior a la del agua, las dos sustancias se separarán en forma natural si se las deja sin mezclar: los FOG flotarán a la superficie y el agua se irá al fondo. Las dos fases pueden entonces extraerse como flujos independientes. **Los tres tipos de equipos que capturan la grasa: interceptores de la grasa, trampas de grasa y aparatos automáticos para la extracción de grasa (GRD), utilizan este método de separación.**

## Interceptores De La Grasa

Los interceptores de la grasa (Figura 1) son grandes tanques de retención que se instalan bajo tierra. La última edición del Código de Plomería Uniforme los define como "interceptores de la grasa por gravedad" (GGI), puesto que es la fuerza de la gravedad la que separa los FOG por densidad. Los interceptores tienen normalmente un volumen superior a 300 galones. Elevándose a la parte superior del interceptor, los FOG quedan atrapados mientras que el agua pasa a través del interceptor por la parte de abajo. Los sólidos en el flujo de desecho normalmente se sedimentan en el fondo del interceptor. Los FOG y los sólidos son bombeados por los profesionales recolectores de grasa hacia fuera del interceptor a través de puertos de acceso que están en la parte superior.

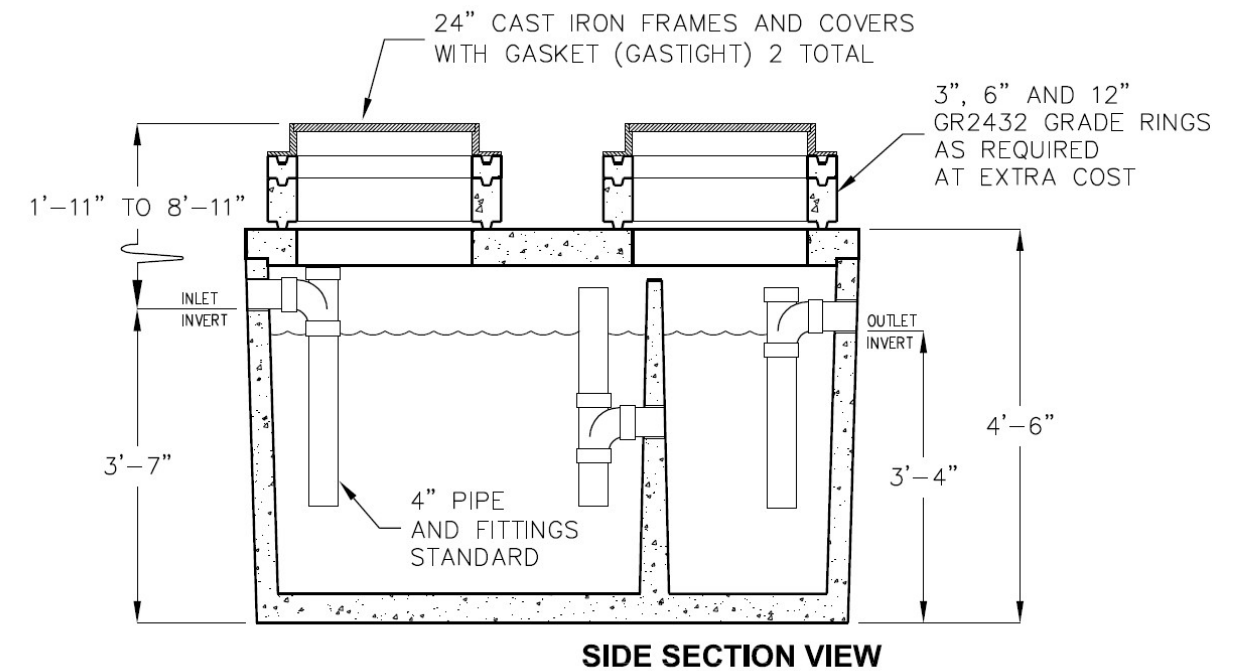


Figura 1. Diseño típico de un interceptor. Fuente: Jenson Precast



