

# Servicios de colectores

de grasa y lavado a presión de las líneas de drenaje

Los restaurantes con frecuencia son responsables de los daños causados por el desecho incorrecto de las grasas y los aceites atrapados en los colectores de grasa. Por esta razón, los establecimientos de servicio de alimentos confían en los servicios de mantenimiento preventivo de Valley Proteins para ayudarles a cumplir con los estrictos reglamentos ecológicos del gobierno y a evitar costosas multas.

## **Mantenimiento preventivo de colectores de grasa**

Valley Proteins ofrece mantenimiento preventivo de colectores de grasas, programado en forma regular. Nuestro servicio de bombeo limpia los colectores y recicla los desechos, documentando cada paso del proceso para asegurar el cumplimiento de todos los reglamentos locales.

## **El lavado a presión reduce la acumulación de residuos en el drenaje**

Mantenga el flujo correcto por las líneas de drenaje de su cocina con el servicio de mantenimiento preventivo de lavado a presión de Valley Proteins. En combinación con nuestro servicio de bombeo de colectores de grasa, llevamos a cabo un lavado a presión profesional de las líneas de drenaje del colector de grasa y la cocina, eliminando los daños a las instalaciones de plomería antes de que ocurran.

Llámenos hoy mismo para hablar de sus necesidades específicas de lavado a presión de las líneas de drenaje.

800-871-3406



# Servicios de colectores

de grasa y lavado a presión de las líneas de drenaje

## Preguntas frecuentes

### *¿Qué es un colector de grasa?*

Un colector de grasa (también llamado trampa o interceptor de grasa) está diseñado para extraer aceites, grasas y sólidos del agua residual. El propósito es permitir que salga agua limpia del colector y evitar que la grasa y los sólidos lleguen al alcantarillado.

### *¿Por qué debo tener un colector de grasa?*

Cualquier establecimiento de servicio de alimentos que introduzca aceite o grasa en el flujo de aguas negras deberá tener un colector de grasa. Estos colectores sirven para evitar bloqueos de las líneas que pueden causar derrames de aguas negras, olores desagradables y costosas limpiezas y reparaciones.

### *¿Cómo puedo evitar que entren objetos extraños en el colector de grasa?*

En primer lugar, deben seguirse buenas prácticas en la cocina, raspando los residuos de alimentos para desecharlos en la basura. Segundo, mantenga cubiertos todos los desagües del piso y del fregadero. Use cedazos en los desagües y deseche la suciedad de manera apropiada. Además, todo el aceite de cocina usado debe vaciarse a un recipiente de grasa de Valley Proteins para reciclado.

### *¿Qué es el lavado a presión de líneas?*

El lavado a presión de líneas es un proceso en el cual las líneas de drenaje conectadas al colector de grasa son limpiadas profundamente con chorros de agua de alta presión que expulsan los residuos de las líneas. Nuestro servicio de lavado a presión de líneas reduce los períodos improductivos y elimina problemas que pueden requerir costosas reparaciones de emergencia.

[www.valleyproteins.com](http://www.valleyproteins.com)



VALLEY PROTEINS, INC.