

CÁMARA INTERCEPTORA DE GRASA


La Cámara Interceptora de Grasa (o Interceptor de Grasa), es un dispositivo obligatorio en establecimientos industriales y especiales tales como hoteles, restaurantes, cocinas colectivas de comedores de clubes, fábricas, etc., las cuales deben tratar sus efluentes para cumplir con los límites de contaminantes, antes de volcarlos a la red cloacal o cursos de agua. Su función principal es el de retener los sedimentos grasos, para su remoción y correcta disposición, permitir el monitoreo continuo del caudal y la toma de muestras representativas por parte de los organismos de control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los interceptores basan su acción en principios puramente mecánicos y físicos para aislar los residuos antes de que alcancen la vía pública. Siendo

1. **Reducción de Velocidad y Turbulencia:** El efluente entra a la cámara con fuerza. Al ingresar a un espacio más amplio, la velocidad hidráulica decae bruscamente.
2. **Separación por Gravedad (Densidad):** Al calmarse el líquido, los componentes se separan según su peso. Las grasas y los aceites, al tener una densidad menor que el agua ($< 1 \text{ g/cm}^3$), flotan rápidamente y crean una capa superficial flotante.
3. **Sedimentación de Sólidos:** Los fragmentos de comida o lodos orgánicos pesados caen al fondo por gravedad, acumulándose en la base.
4. **Sifón de Salida Limpia:** El agua clarificada, desprovista de grasas superficiales y sedimentos del fondo, queda retenida en el nivel medio. Solo este sector intermedio es succionado por gravedad hacia el caño de salida.
5. **Tiempo de residencia ((T_r)):** El líquido debe permanecer en el artefacto entre 0,75 y 1,25 horas para garantizar que las microgotas de grasa logren ascender.
6. **Caudal Máximo:** El tamaño de la estructura se calcula estimando el caudal máximo por hora del local en su momento de mayor actividad.
7. **Límite de Temperatura:** El líquido de entrada no debe estar a más de 40°C - 45°C . El agua extremadamente caliente derrite la grasa y la emulsiona, permitiendo que burla el interceptor en estado líquido y solidificándose más adelante en las cañerías pública.

MARCO LEGAL Y REGLAMENTACIONES

El uso de interceptores es obligatorio antes de realizar cualquier vuelco. Los límites técnicos y legales están definidos por el tipo de receptor y la jurisdicción.

1. Normativas Nacionales

- **Ley Nacional de Obras Sanitarias de la Nación (Ley 13.577 y modif. Ley 20.324):** Establece el marco fundacional del control de efluentes sanitarios y prohíbe el vuelco directo de materiales grasos que obstruyan el libre escurrimiento o dañen las estructuras de transporte.
- **Código Alimentario Argentino (CAA):** En sus capítulos referidos a las condiciones higiénicas de los establecimientos gastronómicos y fábricas de alimentos, obliga a contar con sistemas de eliminación de aguas residuales eficaces que eviten la contaminación cruzada y los reflujos, forzando indirectamente el uso de estos sistemas.

2. Normativas Provinciales
Provincia de Buenos Aires:

- **Ley Provincial N° 5.965** (Protección a las Fuentes de Provisión y a los Cursos y Cuerpos Receptores de Agua)
- **Ley Provincial N° 12.257** (Código de Aguas de la Provincia de Buenos Aires): Regula de forma directa la protección, conservación y manejo de los recursos hídricos, a través de la Autoridad del Agua (ADA).
- **Resolución ADA N° 336/03:** Establece con precisión los límites tolerables determina que un efluente final no puede superar los 25 mg/L de grasas y aceites.
- **Reglamento de Agua y Cloacas de AySA:** Aplicable a los partidos del Conurbano Bonaerense y La Plata. El Reglamento de Instalaciones Sanitarias de AySA condiciona la habilitación de locales gastronómicos e industrias a la construcción aprobada de trampas de grasa
- **Reglamento de OSSE (General Pueyrredón / Mar del Plata):** Aplica el Instructivo para Interceptores de Grasas, detalla dimensiones precisas y tiempos de retención.
- **Códigos de Edificación Municipales:** Cada comuna (ej. Bahía Blanca, San Isidro, La Plata) posee ordenanzas particulares dentro de sus códigos de planeamiento urbano que impiden la habilitación municipal si no se cuenta con el plano aprobado de la cámara interceptora.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA):

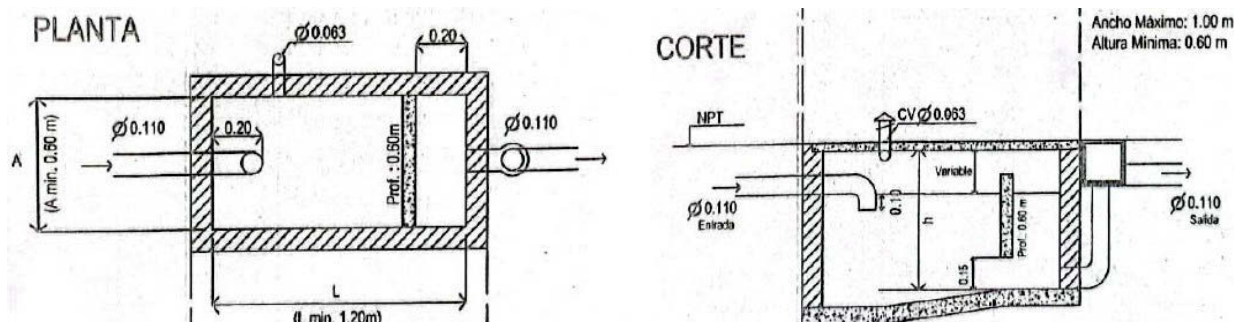
- **Ley 3166/2009:** regula específicamente la gestión de Aceites Vegetales y Grasas
- **Reglamento de Agua y Cloacas de AySA:** El Reglamento de Instalaciones Sanitarias de AySA condiciona la habilitación de locales gastronómicos e industrias a la construcción aprobada de interceptores de grasa.

3. La Normativa Nacional abarca toda la extensión del país, habiendo en cada una de las provincias leyes, reglamentaciones y organismos de aplicación y control propios que establecen el la adecuación local, la enumeración hecha es solo una referencia de todo el marco legal existente.

CÁMARA INTERCEPTORA DE GRASAS

Nuestra cámara está diseñada y construida a partir de lo normado en el marco regulatorio establecido por: - Ley Nacional de Obras Sanitarias de la Nación (Ley 13.577 y modif. Ley 20.324); - Ley Provincial N° 5.965 de la Provincia de Buenos Aires, - Resolución ADA N° 336/03, - Reglamento de Agua y Cloacas de AySA y - Reglamento de OSSE.

A modo ilustrativo se muestra a continuación; croquis de un esquema estructural básico y genérico.



AGONOR fue el pionero en producir estas cámaras íntegramente en PVC, por todas los beneficios que este material conlleva en contraposición a materiales como el hormigon y metales.

Sus principales ventajas son:

- 1- Repele insectos y roedores.
- 2- Tiene una alta resistencia al deterioro por acción de químicos y ácidos.
- 3- No sufre oxidaciones ni degradación por líquidos.
- 4- Superficies sin porosidad que evita absorción, adherencias y deformaciones.
- 5- Su colocación es rápida y de inmediata puesta en uso.

Todas estas características dan por resultado un muy bajo nivel de mantenimiento, facil limpieza, y cero costo por reparaciones. La misma esta construida con las medidas básicas a partir de las cuales la normativa estipula que cumple su función específica, en el siguiente cuadro y a modo de orientacion técnica, informamos las medidas de referencia según caudal de uso maximo.

Caudal Estimado [lts/h] (1)	Superficie del local [m2]	Tiempo de residencia [h] (2)	Volumen del dispositivo (IG) [m3] (1)*(2)	Dimensiones del Interceptor de grasas [m]
300	< =15	0,75	225	L=0,80 H=0,53 h=0,53
	15 a 30	1	300	L=0,86 H=0,59 h=0,59
	=>30	1,25	375	L=0,95 H=0,63 h=0,63
600	< =15	0,75	450	L=1,04 H=0,66 h=0,66
	15 a 30	1	600	L=1,10 H=0,74 h=0,74
	=>30	1,25	750	L=1,12 H=0,82 h=0,82
900	< =15	0,75	675	L=1,20 H=0,75 h=0,75
	15 a 30	1	900	L=1,25 H=0,85 h=0,85
	=>30	1,25	1125	L=1,33 H=0,92 h=0,92

Como ya dijimos, cada jurisdicción puede establecer sus propias especificaciones técnicas, funcionales, dimensionales y de forma. Esto puede generar que el interceptor tenga características propias y distintivas, má allá de las básicas aqui enumeradas, pero partiendo de ellas. Por todo lo expuesto, solo resta decir que contamos con el conocimiento y la experiencia técnica para llevar adelante el desarrollo del modelo específico y adaptado a estas situaciones, por lo que no dude en contactarse con nosotros para el asesoramiento exclusivo para su necesidad.