

Hechos Esenciales

Las grasas de cocina recubren el interior de las tuberías de manera similar a como los alimentos grasos puede taponar las arterias humanas. El eventual bloqueo total es el resultado del incremento de grasas.

Las grasas nunca deben ser vertidas en las tuberías.

Las tuberías residenciales se taponan con facilidad, ya que tienen de 2 a 4 pulgadas de diámetro.

Muchas personas no se dan cuenta que hechar agua caliente con detergentes en el desagote es una solución temporaria. Si una pequeña cantidad de grasa se vertiera en el desagüe, el indicado es lavarla con agua fría.

El hechar grasas en el baño también conduce al taponamiento de as líneas cloacales.

RECICLADO DE GRASAS DE COCINA

Como puedes ayudar a prevenir derrames de las líneas de desagüe



PUBLIC UTILITIES
(727) 562-4960

www.myclearwater.com

La grasa de cocina es el causante principal de la mayoría de los taponamientos de las líneas de desagües y de cloacas, lo que a su vez puede resultar en el derrame de las líneas de desagüe de la ciudad de Clearwater.

No vuelque la grasa en el desagüe. La eliminación incorrecta de grasas y aceites crea problemas en la red de desagüe de la ciudad, y en la red de recolección de desperdicios. La eliminación incorrecta de grasas y aceites crea problemas serios y costosos, al bloquear las tuberías. La grasa de cocina es la principal responsable del bloqueo de la red de desagüe residenciales y de la ciudad. Otras sustancias grasas muy comunes en una residencia son aderezos de ensalada, grasas de alimentos, grasa de tocino y otras grasas sobrantes.

Los aceites y las grasas entran en la red de colección de

desagües de dos fuentes: residencial y comercial. El desagote de los restaurantes está muy controlado, y se le pide a los residentes que no viertan grasas en los desagües.

Si no puedes reciclar, puedes eliminar las grasas de una manera segura siguiendo estos simples pasos:

Una vez fría, verter la grasa en un tarro de café, botella de jugo, u otro recipiente no-reciclable y arrójalo a la basura.

Limpia los restos grasos en las sartenes y cazuelas con una toalla descartable, para luego lavarlas a mano o en un lavaplatos.

Arroja los recortes de grasa de las carnes en la basura, no en la moladora de desperdicios.



¡RECICLE SUS GRASAS EN 3 SIMPLE PASOS!

Ayúdenos a evitar derrames y costosas reparaciones de tuberías, reciclando grasas y aceites sobrantes. El programa de reciclaje está disponible a todos los residentes a partir del 1 de Abril.

Paso 1



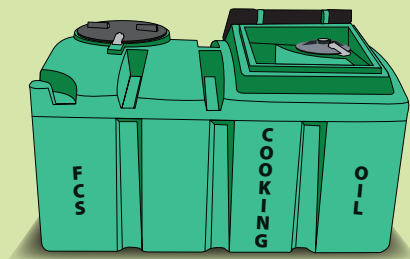
Vierta el aceite de cocina en una lata de café o en otro recipiente no-reciclable.

Paso 2



Antes de lavar las ollas y sartenes, saque los residuos grasos usando una espátula o tallas descartables.

Paso 3



Lleve su aceite de cocina usado al centro de reciclado de la ciudad, ubicado en el 1701 N. Hercules Ave. El centro está abierto los siete días de la semana.

La participación en este programa es gratuito. El reciclaje de aceites es posible solo en el centro. Debido a escasez de recursos, en estos momentos no hay recolección de aceites y grasas a domicilio.