



Indirect Drains

In a commercial kitchen, indirect drains are required for certain fixtures to prevent them from backing up. If there is no air gap, wastewater can back up into the pipes and contaminate sinks, ice machines, and fountain machines. There are a few options for indirect drains in commercial kitchens.

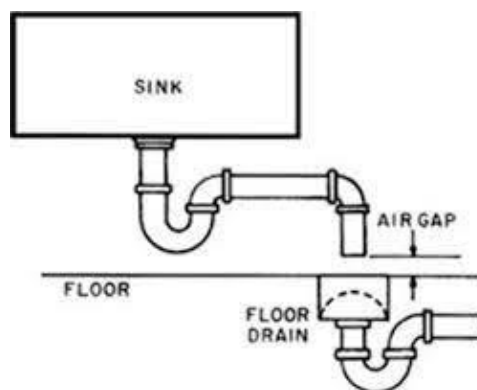
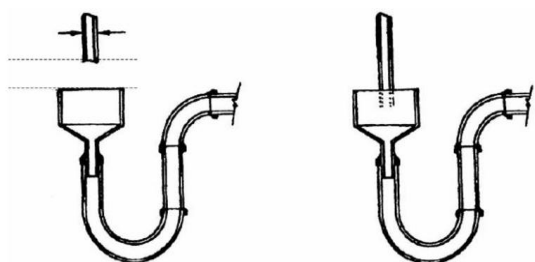
Where are indirect drains required?

- Dishwashers
- 3-Compartment sink
- Food preparation sink
- Ice machine
- Ice storage bin
- Fountain machine
- Walk-in cooler drain lines
- Dipper wells for utensils

Indirect drains are NOT required on handwash sinks and mop sinks!

Types of Indirect Drains

Indirect drains must have an opening from where water drains to the plumbing below. This can be accomplished using either floor drains or a specialized funnel-shaped pipe.





Drenajes Indirectos

En una cocina comercial, se requieren drenajes indirectos para ciertos accesorios para evitar que retrocedan. Si no hay espacio de aire, las aguas residuales pueden regresar a las tuberías y contaminar los fregaderos, las máquinas de hielo y las máquinas de fuentes. Hay algunas opciones para drenajes indirectos en cocinas comerciales.

¿Dónde se requieren drenajes indirectos?

- Máquina de lavaplatos
- Fregadero de 3 compartimentos
- Fregadero de preparación de alimentos
- Máquinas de hielo
- Recipiente de hielo
- Máquina de fuente para bebidas
- Líneas de desagüe del enfriador walk-in
- Pozos de utensilios

No se requieren drenajes indirectos en los lavamanos y fregaderos

Tipos de drenajes indirectos

Los drenajes indirectos deben tener una abertura desde donde drena el agua hasta la fontanería inferior. Esto se puede lograr utilizando desagües de suelo o una tubería especializada en forma de embudo.

