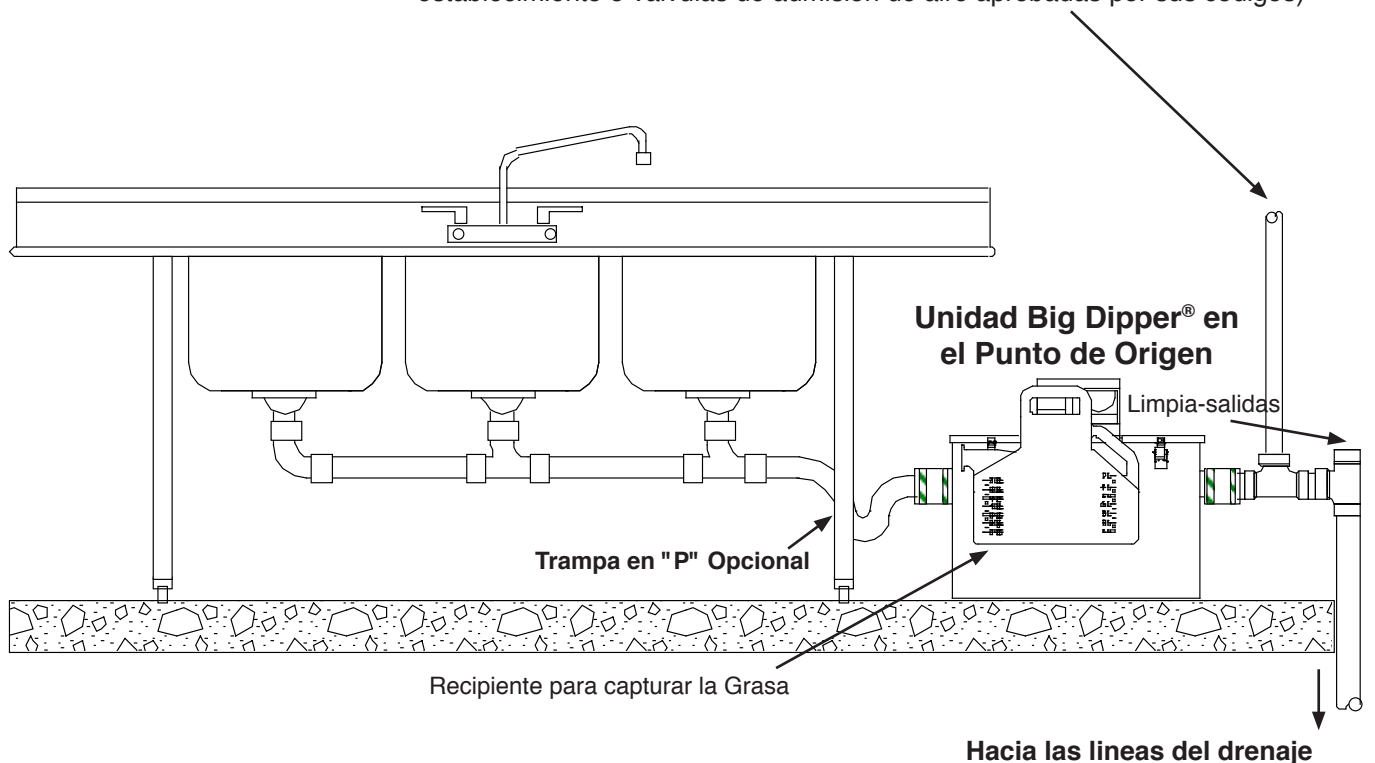


Cuando se está planeando descargar aguas residuales provenientes de varios accesorios fijos de la cocina y de múltiples tuberías en una sola unidad Big Dipper, es necesario consultar y seguir el método recomendado en la sección de este manual para establecer el tamaño/capacidad adecuado para su aplicación. Nuestra tubería de entrada, esta fabricada y equipada con un control de flujo. Mantenga la tubería de salida tan directa y derecha como sea posible para acelerar la salida del agua fuera de la unidad. Porque todas las unidades Big Dipper están equipadas con una "trampa de gases" interna, no es necesario instalar una trampa en "P" en la tubería de salida de la unidad.

Big Dipper® Sirviendo Fregaderos de tres compartimientos

Respiradero

(Nota: La ventilación de salida podría ser la conexión del respiradero del establecimiento o válvulas de admisión de aire aprobadas por sus códigos)

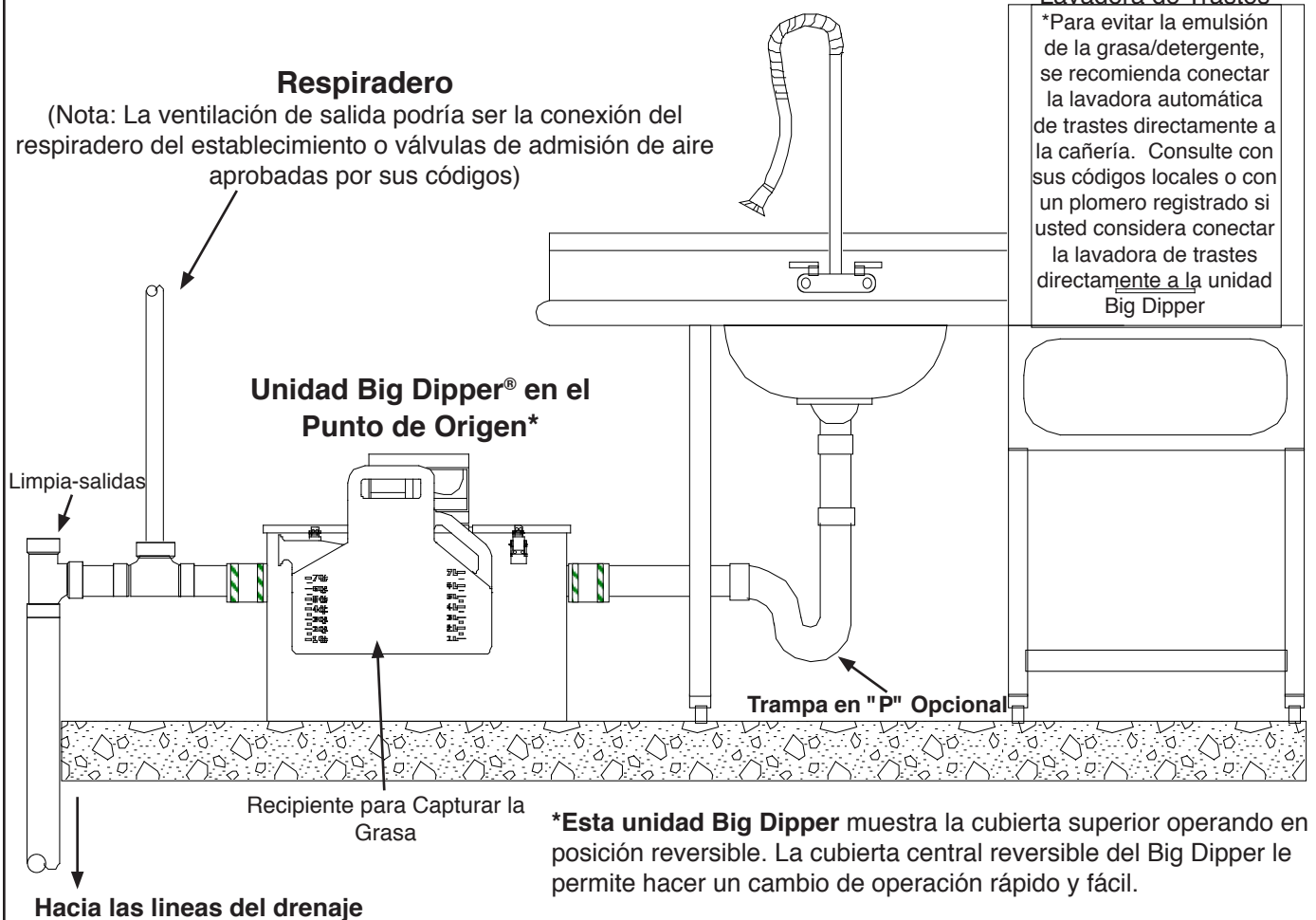


NOTA: Estas ilustraciones son únicamente para referencia. El equipo debe de instalarse y cumplir con todas las leyes, regulaciones y códigos, incluyendo los códigos locales de plomería. La instalación debe de llevarse a cabo por un plomero o personal calificado.

Estación para Pre-enjuagar

Las unidades Big Dipper® son ideales para las instalaciones bajo el fregadero de Pre-enjuague. La mayoría de la grasa/aceites que provienen del proceso de lavado de trastes son generados en la estación de pre-enjuague. El tamaño de la unidad Big Dipper que usted necesita se determina por el índice máximo de la corriente residual del fregadero. Porque todas las unidades Big Dipper están equipadas con una "trampa de gases" interna, no es necesario instalar una trampa "P" en la tubería de salida de la unidad.

Unidad Big Dipper® Sirviendo una Estación de Pre-Enjuague



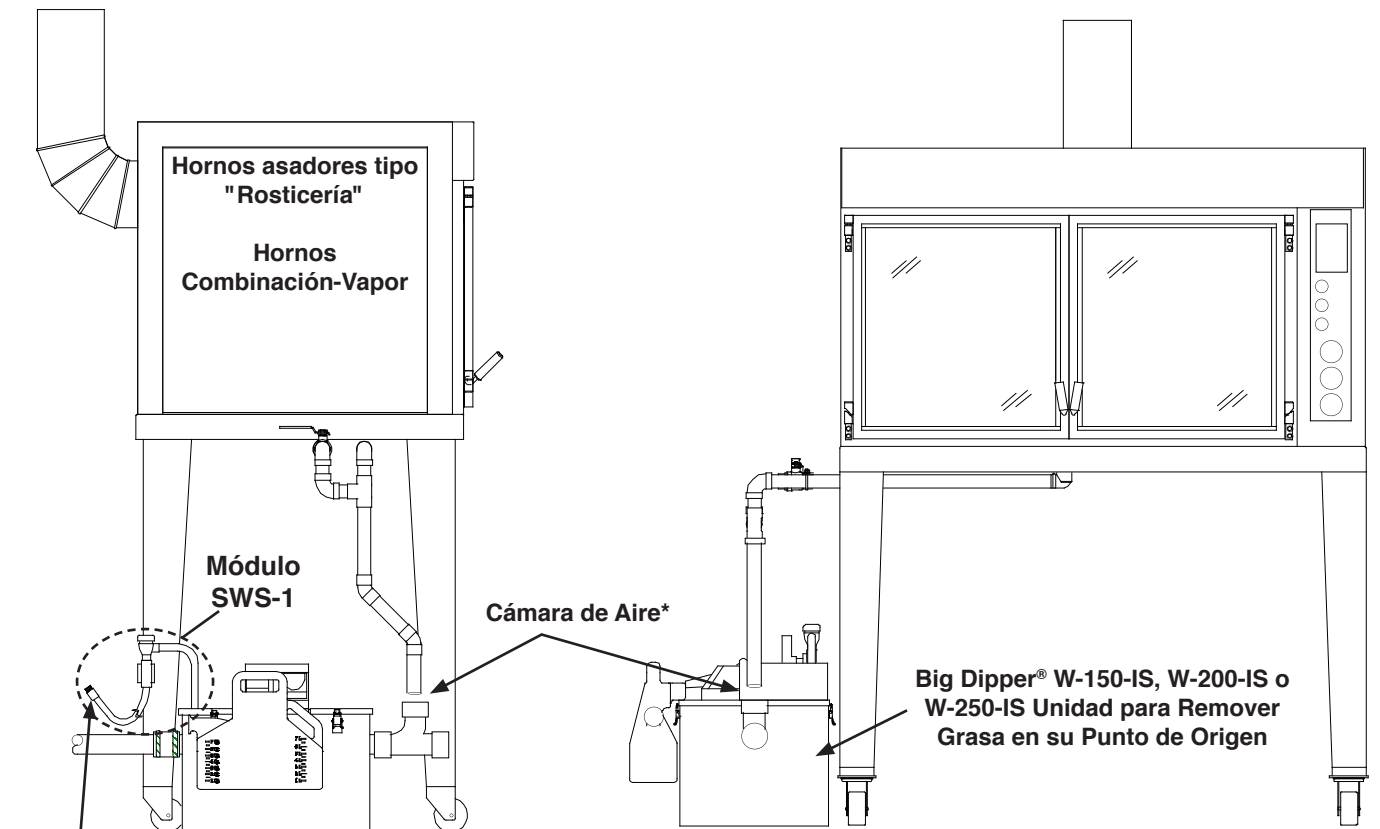
NOTA: Estas ilustraciones son únicamente para referencia. El equipo debe de instalarse y cumplir con todas las leyes, regulaciones y códigos, incluyendo los códigos locales de plomería. La instalación debe de llevarse a cabo por un plomero o personal calificado.

Hornos asadores tipo "Rosticería", hornos combinados para asar/cocer al vapor y otros utensilios similares han llegado a ser los aparatos mas populares en la aplicación de las cocinas comerciales. El flujo residual que se desecha de estos hornos está saturado con grasas. Debido a su alta concentración de grasas liquidas encontradas en este flujo residual, las tuberías de estos establecimientos con frecuencia enfrentan problemas de obstrucción. El uso de una unidad Big Dipper® puede resolver éste problema.

Otro de los desafíos presentados por éste tipo de instalaciones es, que no existe una corriente de agua continua para mantener un nivel de agua estable dentro del tanque. Al momento en que la rueda para extraer la grasa se activa y saca la grasa, no existe un flujo de agua proveniente del fregadero hacia dentro de la unidad para reemplazar el espacio ocupado por la grasa y los aceites extraídos fuera de la unidad.

Para resolver ambos problemas, la compañía Thermaco, Inc. ha diseñado el **Sistema Suplementario del Suministro de Agua SWS-1** para instalarse en conjunto con las Unidades Big Dipper para Remover Grasa en su Punto de Origen modelos W-150-IS, W-200-IS y W-250-IS. El Sistema Suplementario del Suministro de Agua SWS-1 le permite instalar una unidad Big Dipper® directamente bajo el horno, éste sistema de agua suplementario continúa reemplazando con agua la grasa extraída fuera de la unidad. De ésta forma, el nivel de líquidos dentro de la unidad Big Dipper se mantiene al nivel recomendado para una operación adecuada.

SWS-1 Sistema Suplementario del Suministro de Agua



Conexión para Igualar la Presión (proporcionada)

Debe conectarse al suministro de agua del edificio.

* Los Hornos con ruedas pueden moverse sobre la cámara de aire para una posición óptima.

NOTA: Estas ilustraciones son únicamente para referencia. El equipo debe de instalarse y cumplir con todas las leyes, regulaciones y códigos, incluyendo los códigos locales de plomería. La instalación debe de llevarse a cabo por un plomero o personal calificado.

Ubicado en el Sótano

Las instalaciones en los sótanos le proporcionan a los establecimientos la opción de servir flujos de aguas residuales de las cocinas sin instalar equipo dentro de la cocina. La instalación en el sótano permite que el mantenimiento del Big Dipper se lleve a cabo por personal de mantenimiento y no por empleados de la cocina. Este es un escenario ideal para los establecimientos grandes como hospitales o casinos, en donde se tiene que dar mantenimiento

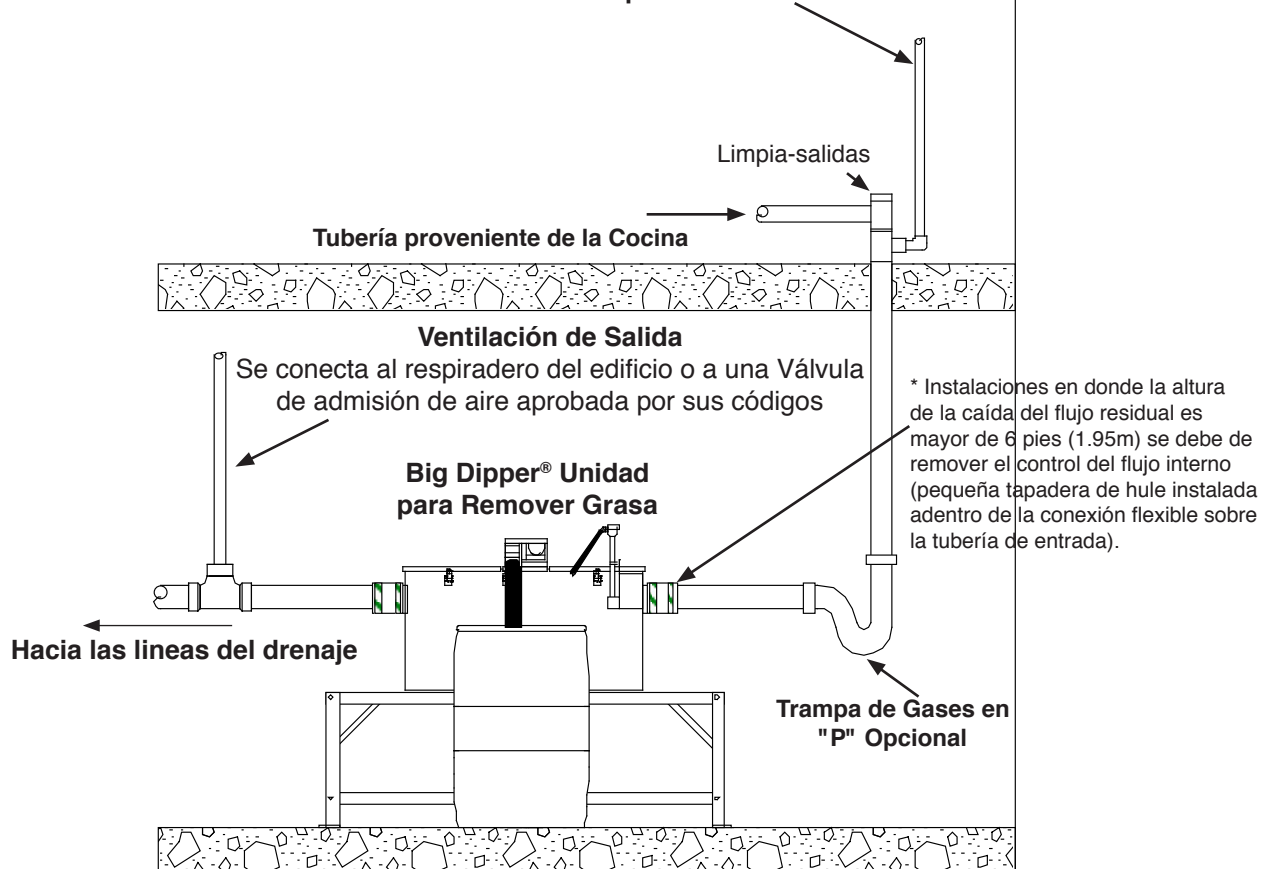
a las conexiones de múltiples aparatos en un solo lugar y donde la presión de la corriente residual es significativamente alta. Las series de Big Dipper AST son una excelente opción para las instalaciones ubicadas en el sótano. La característica principal de las unidades de Transferencia Automática de Sólidos es eliminar la dependencia del personal de mantenimiento para vaciar los sólidos incidentales del cedazo/canasta recolector de sólidos.

Big Dipper® Instalada en un Sótano

Ventilación

(Nota: La Ventilación para Controlar el Flujo puede conectarse a un respiradero independiente, o también puede conectarse a una Válvula de admisión de aire aprobada por sus códigos. Debe de instalarse más alta que el nivel del desborde del fregadero)

Nunca se Conecta a la Respiradero del Edificio

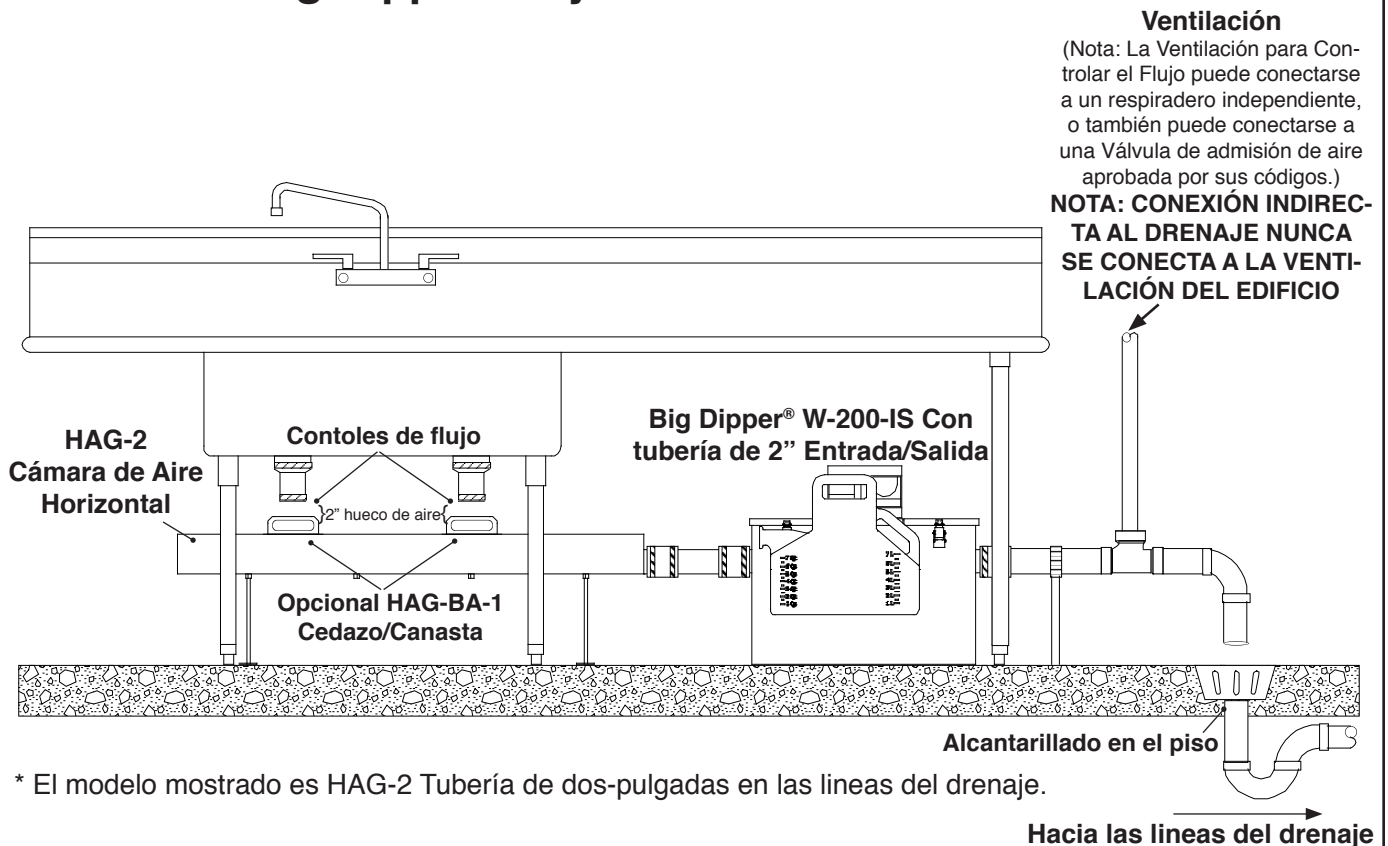


NOTA: Estas ilustraciones son únicamente para referencia. El equipo debe de instalarse y cumplir con todas las leyes, regulaciones y códigos, incluyendo los códigos locales de plomería. La instalación debe de llevarse a cabo por un plomero o personal calificado.

Muchos departamentos de salubridad y códigos de plomería requieren que una cámara de aire se instale entre la tubería del desagüe de los fregaderos y la tubería del drenaje. El juego de Big Dipper HAG Cámara de Aire Horizontal le ofrece un método simple y efectivo para cumplir con el requisito de instalar una Cámara de Aire.

Al momento en que el agua de los fregaderos se desecha, el flujo residual cae dentro de la Cámara de Aire Horizontal HAG, construida de acero inoxidable. La presión de la corriente residual es regulada por los controles del flujo (incluidos) instalados en su unidad al final de la tubería. Existe una separación de 2" (5.08 cm) de hueco entre la parte inferior del fregadero y las tuberías del drenaje. En caso de que existieran obstrucciones en el drenaje al frente del fregadero, las aguas negras de ésta obstrucción se derraman de la Cámara de Aire y caen en el piso de la cocina, a su vez, previniendo el cruce de contaminantes. La Cámara de Aire HAG también puede conectarse a la Unidad Automática para Remover Grasa y Aceites Big Dipper®. Los sólidos alimenticios Incidentales encontrados en la corriente residual se filtran y se separan usando la opción HAG-BA-1 Cedazo/Canasta de Sólidos que es fácil de instalar en el mismo establecimiento. La Cámara de Aire se monta atornillando al piso las patas de acero con rosca (incluidas). Una repisa para montar y atornillar la HAG al muro también está incluida.

Sistema Big Dipper® IS y Cámara Horizontal de Aire HAG *



NOTA: Estas ilustraciones son únicamente para referencia. El equipo debe de instalarse y cumplir con todas las leyes, regulaciones y códigos, incluyendo los códigos locales de plomería. La instalación debe de llevarse a cabo por un plomero o personal calificado.