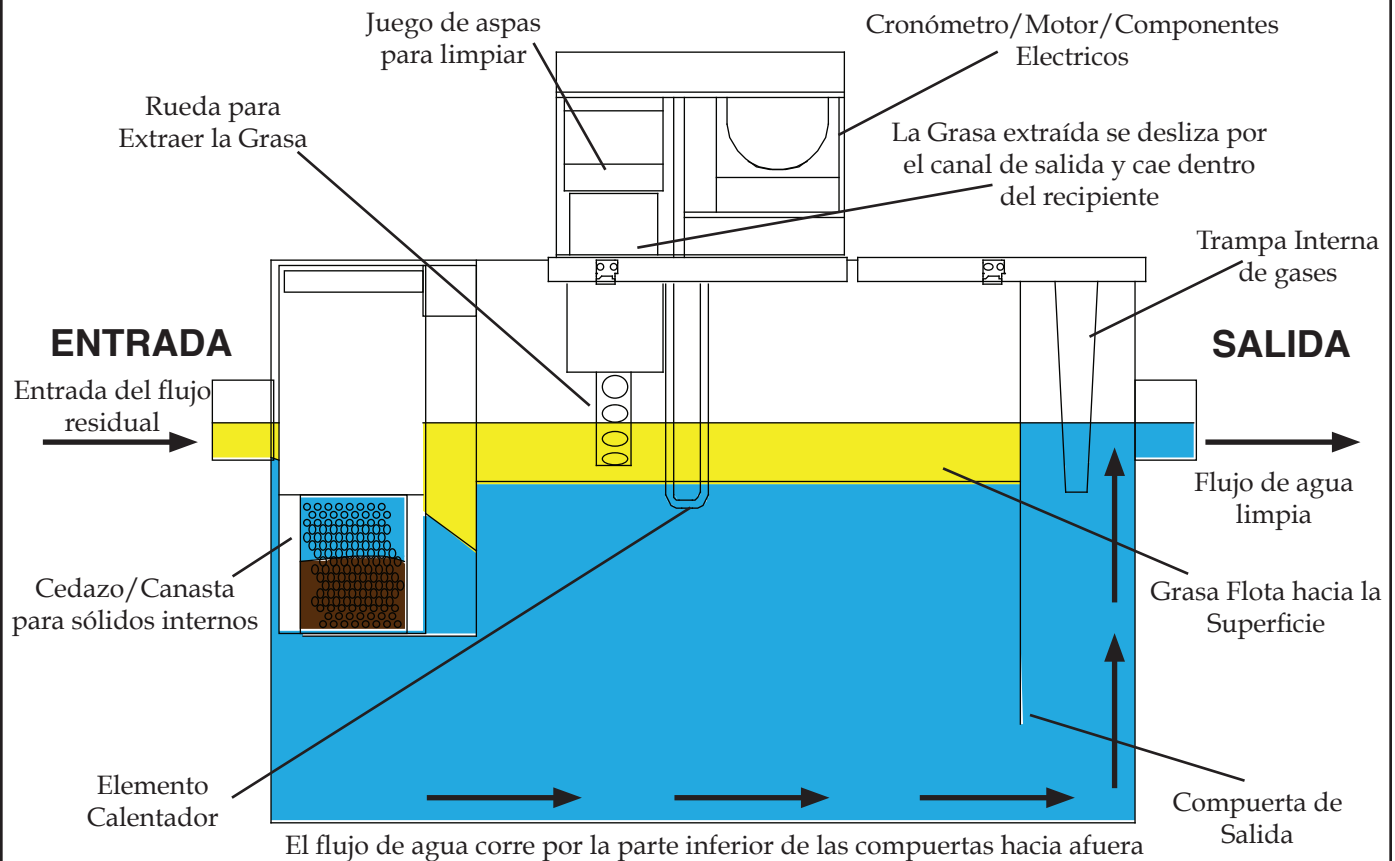


Operación del Sistema Cedazo Interno (IS)



Durante su operación, el sistema **Big Dipper IS** utiliza dos procesos. El primero, es el proceso de separación, donde las grasas y los aceites flotantes se separan de la corriente de agua residual de la cocina. Esto ocurre constantemente mientras el flujo de agua residual esté pasando por el sistema. El segundo, es el proceso de Auto-Limpieza, el cual está controlado automáticamente por un cronómetro. Este cronómetro opera el motor del sistema/rueda para extraer la grasa, asegurando una operación eficiente.

El Proceso de Separación

Las corrientes de aguas residuales que contienen las grasas y los aceites que flotan libremente, entran en el sistema Big Dipper, las grasas y los aceites son más livianos e inmediatamente se separan y flotan hacia la superficie, manteniéndose atrapados en el área de retención del tanque. Permitiendo que la porción del flujo residual más pesado salga por abajo de la compuerta de salida y desemboque en las líneas del drenaje. El Cedazo/Canasta interno captura los residuos de alimentos sólidos y algunos otros sólidos incidentales que pueden estar presentes en las corrientes de agua residual. La cubierta superior tiene una sección móvil sobre el cedazo/canasta permitiéndole un acceso fácil para retirar y vaciar los sólidos del cedazo.

El Proceso de Auto-Limpieza

Durante una hora del día determinada y programada por el cronómetro, el proceso de auto-limpieza inicia. El calentón interno mantiene la temperatura de la unidad entre 115-130° F (46-54°C) para asegurar que todas las mantecas y aceites se disuelvan antes de ser extraídas del tanque de retención. Cuando el cronómetro alcanza la posición de inicio, el motor hace girar la rueda para extraer la grasa, la rueda está fabricada de materiales especiales haciendo que las grasas y los aceites se adhieran a ella. El juego de espas limpiadoras retira la grasa y los aceites de la rueda. La grasa y los aceites se deslizan por el canal y caen dentro del recipiente para capturar la grasa incluido con su unidad Big Dipper.