

## ¿Cuál Sistema Uso?

Thermaco, Inc., ofrece dos estilos diferentes de Sistemas Automáticos para Remover la Grasa y los Aceites. Estos incluyen el sistema IS (Cedazo Interno) y el sistema AST (Transferencia Automática de Sólidos). ¿Cuál es la diferencia entre estos dos tipos, y cuál funciona mejor en su instalación?

### Unidades Big Dipper Cedazo Interno (IS)

Estas series utilizan una canasta/cedazo interno para atrapar los sólidos incidentales de las corrientes de agua residual de las cocinas. Cada unidad tiene un mecanismo de rueda para extraer la grasa y los aceites fuera del área de retención, éste mecanismo es activado por medio de un cronómetro programable. Las unidades IS trabajan mejor dentro de restaurantes de comida rápida o en establecimientos de preparación de alimentos donde es importante extraer la grasa en su punto de origen. Las Unidades de Eliminación de Grasa en el Punto de Origen de la Serie Big Dipper IS tratan flujos de aguas residuales de la cocina de 15 a 50 GPM (0.95 a 3.15 l/s). También, en la categoría IS tenemos a su disposición Unidades más grandes para Remover la Grasa con capacidad para tratar corrientes de aguas residuales de 75 GPM y 125 GPM (4.73 l/s a 7.89 l/s).



.....

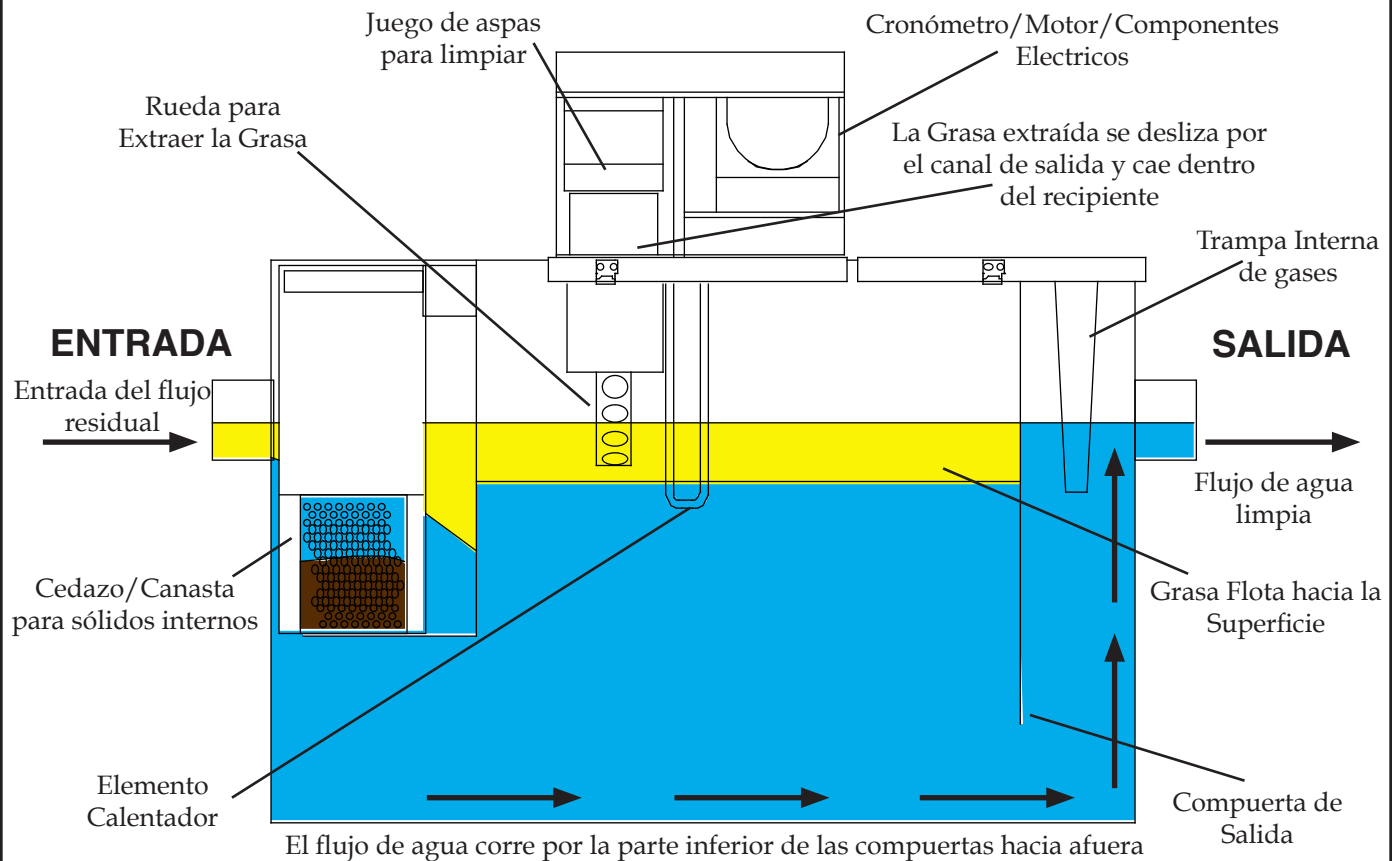
### Big Dipper Transferencia Automática de Sólidos (AST)

Estas unidades proporcionan una eliminación totalmente automática de grasa y de sólidos. Los sólidos incidentales alimenticios se separan y se desechan fuera del sistema automáticamente por un componente de la serie de Transferencia Automática de Sólidos. Los sólidos alimenticios incidentales más comunes son aquellos que provienen de los trastes durante el pre-enjuague antes de ir a la lavadora automática. El Depurador del sistema AST, no está diseñado para tratar productos no alimenticios como plástico, hule o metal. Los modelos W-250-AST puede procesar sólidos incidentales hasta de 1" de diámetro mientras que los modelos W-750-AST y W-1250-AST pueden procesar sólidos hasta de 1.5" (38 mm) en diámetro. Al igual que en la serie IS, las series AST tienen un mecanismo de rueda para extraer la grasa y los aceites fuera del área de retención, al ser activada por medio de un cronómetro integrado. Los modelos AST pueden



tratar flujos de aguas residuales de 25 GPM, 75 GPM y 125 GPM (1.58 l/s, 4.73 l/s y 7.89 l/s). El modelo W-250-AST en el punto de origen tratan flujos de aguas residuales de cocina como aquellos encontrados en los restaurantes de comidas rápidas y establecimientos pequeños. Las Unidades para Remover Grasa modelos W-750-AST y W-1250-AST están diseñados para establecimientos más grandes como hospitales o casinos, donde la eliminación de grasas de los flujos residuales provienen de múltiples cocinas.

## 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.

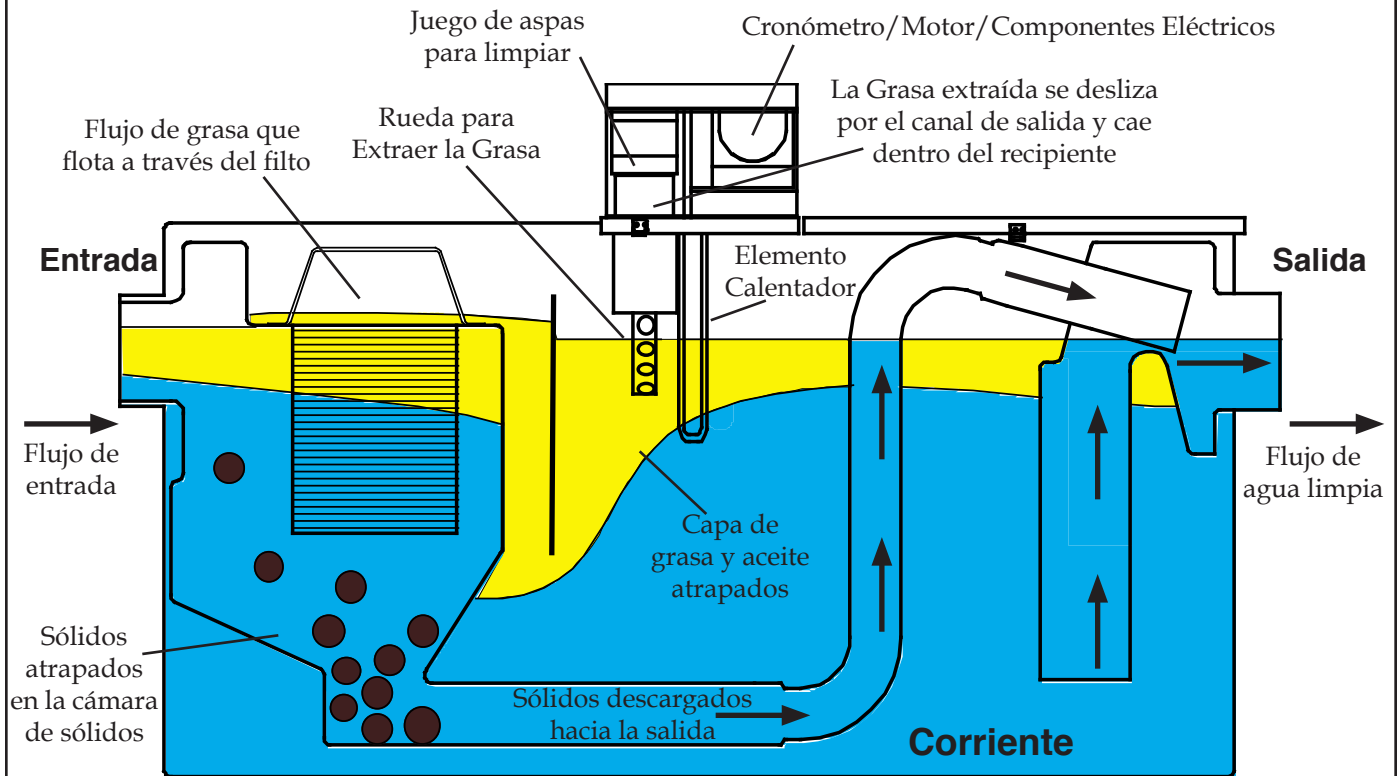
### El Proceso de Separación

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 aspas 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.

## Sistema de Operación Transferencia Automática de Sólidos AST



El sistema Big Dipper AST automáticamente separa y retira la grasa, manteca y aceite de las corrientes residuales. Es el último descubrimiento en tecnología patentada, permitiéndole que los sólidos incidentales y otros residuos que se encuentran en las corrientes residuales, se mantengan separados de la grasa, y a su vez, también permitiéndole bombear los sólidos fuera del área y desecharlos hacia el drenaje. El proceso entero es controlado automáticamente por el cronómetro. Esta operación del Big Dipper AST puede dividirse en dos procedimientos.

### El Proceso de Separación

Las corrientes de aguas residuales que contienen grasas y aceites que flotan libremente entran en el sistema Big Dipper, las grasas y los aceites son más livianos e inmediatamente flotan y se separan, pasan a través del filtro/canasta de sólidos en la parte superior del tanque, y se quedan atrapados en el área de retención de grasas. El agua es más pesada y continúa corriendo por abajo de la compuerta. Cualquier desperdicio y sólidos alimenticios contenidos en la corriente residual que entra al Big Dipper se separa en la canasta/filtro y son contenidos en el área de retención de sólidos.

### El Proceso de Auto-Limpieza

Los sólidos incidentales y las grasas atrapadas se extraen automáticamente del Big Dipper. Un cronómetro interno, periódicamente activa la bomba de transferencia de sólidos, que saca los sólidos atrapados fuera del área de retención y los desecha hacia la tubería de salida del Big Dipper, juntándolos con la corriente de agua limpia que sale del sistema. El otro cronómetro independiente, está programado para activar el proceso para extraer la grasa. Cuando el cronómetro llega a su posición de inicio, el elemento eléctrico se activa y calienta el sistema entre 115-130° F (46-54°C). Esto asegura que todas las grasas y aceites se disuelvan antes de ser extraídos fuera del tanque.

Simultáneamente, el motor que hace girar la rueda para extraer la grasa se activa. Las grasas y aceites se adhieren a los lados de la rueda especialmente diseñada para sacar la grasa. Unas aspas limpiadoras raspan y retiran la grasa y los aceites de la rueda. La grasa y los aceites retirados de la rueda se deslizan por el canal y caen dentro del recipiente para capturar la grasa incluido con su unidad Big Dipper.



**BIG DIPPER®**

## Productos Certificados

Los productos Thermaco son ampliamente aceptados y aprobados por toda la nación. Por favor comuníquese con nosotros si en tu área los códigos locales requieren de aprobación especial. Quizás nuestros productos ya están aprobados. Pero si no lo están, nosotros haremos la solicitud para que sean aprobados en su zona, de esta forma también su comunidad se beneficiará de los productos Thermaco!



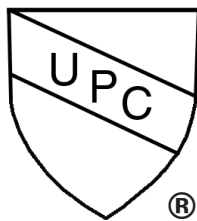
**Conforme con Normas ASME  
Estándar\*  
ASME A112.14.3  
ASME A112.14.4**



**Conforme con Normas Estándar del Instituto de Plomería y Drenaje PDI-G101\***



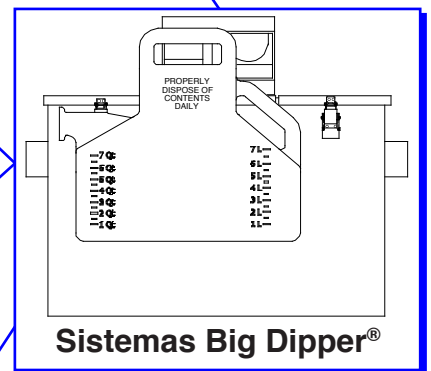
**Examinado y Certificado por:\***  
**CSA (Canadian Standards Association)**  
Y cumple con:  
CAN/CSA-C22.2 No. 68-92  
CAN/CSA-C22.2 No. 88-1958



**Aceptado por el Directorio de Productos de:\***  
**IAPMO**  
(Asociación Internacional de Oficiales de Plomería y Mecánicos)



**Aceptado por el Directorio de Productos de:\***  
**NSF**  
ASME A112.14.3



\* Consulte con Thermaco, Inc., para información y resultados de pruebas de laboratorio en modelos específicos, certificaciones, y aprobaciones por éstas organizaciones.



**BIG DIPPER®**

Información Adicional y Certificaciones

**EVALUACIONES Y APROBACIONES CONDUCCIDAS POR OTRAS AGENCIAS\***

- INSTITUTO DE PLOMERÍA Y DRENAJE\*
- SOCIEDAD AMERICANA DE INGENIEROS MECÁNICOS\*
- NSF INTERNACIONAL\*
- CSA (CANADIAN STANDARDS ASSOCIATION)
- PRUEBAS DE LABORATORIO DE LA CIUDAD DE LOS ÁNGELES
- AYUNTAMIENTO INTERNACIONAL DE CÓDIGOS

**APROBACIONES Y DIRECTORIOS\***

- IAPMO
- CÓDIGO UNIFORME DE PLOMERÍA
- CÓDIGO DE PLOMERÍA DEL SUR DE FLORIDA
- CÓDIGOS DE CONSTRUCCIÓN METROPOLITANOS DEL CONDADO DADE
- CIUDAD DE CLEARWATER
- CIUDAD DE LAS VEGAS
- CIUDAD DE LOS ÁNGELES
- CIUDAD DE NEW ORLEANS (ORLEANS PARISH)
- CIUDAD DE NEW YORK -  
    ACEPTADO POR LA DIVISIÓN DE MATERIALES Y EQUIPO DE (MEA)
- CIUDAD DE PHILADELPHIA
- CIUDAD DE PUNTA GORDA
- CIUDAD DE SAN DIEGO
- COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS
- COMISIÓN DE NARRAGANSETT BAY
- CODIGO DE PLOMERÍA DE OHIO
- CONDADO DE PALM BEACH
- ESTADO DE CALIFORNIA
- ESTADO DE NORTH CAROLINA DEPARTAMENTO DE SALUD
- ESTADO DE OHIO DEPARTAMENTO DE SALUD
- ESTADO DE OREGON

**Por favor comuníquese con Thermaco, Inc. para solicitar información de agencias/certificaciones adiciónenles.**

\* Consulte con Thermaco, Inc., para información y resultados de pruebas de laboratorio en modelos específicos, certificaciones, y aprobaciones por éstas organizaciones.

©2008 Thermaco, Inc. Derechos Reservados • Patentado/Patentes Pendientes • Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso