



BIG DIPPER®

Diagnóstico y Correcciones de los Sistemas Big Dipper® IS

Si el Agua de la Unidad Big Dipper se Desborda

(1) Revise que la tubería de salida no sea de un diámetro mas pequeño y que esté conectada al respiradero, que las conexiones de 90 grados sean mínimas en al tubería de salida y que no se haya instalado una trampa en "P". Si es necesario, reinstale las tuberías. Revise que no existan obstrucciones en la tubería de salida. Solicite que un plomero limpie las líneas.

2) Asegúrese que el Cedazo para capturar los sólidos se vacié diariamente y se regrese a su lugar apropiado.

3) Asegúrese que la compuerta de salida no esté obstruida por el exceso de sedimentos acumulados en el fondo del tanque. Desconecte la unidad, usando una espátula de mango largo remueva los asientos acumulados en el fondo al mismo tiempo que enjuaga la unidad. Si es necesario, vacíe completamente y limpie los sedimentos de la unidad. Para evitar que esto ocurra con frecuencia, le sugerimos que implemente un programa de limpieza y mantenimiento (el uso adecuado de una aspiradora industrial para líquidos es recomendable para la limpieza de los sedimentos del fondo de la unidad)

4) Asegúrese que el flujo residual que entra no exceda al índice máximo de capacidad de su unidad marcado en la placa de inscripción. Si es necesario, pida que un plomero instale un control de flujo para restringir la entrada del flujo o instale una unidad Big Dipper con capacidad adecuada para su aplicación.

Si Observa Exceso de Agua Acumulada en el Recipiente para Capturar la Grasa

1) Revise el cronómetro, el ciclo de extracción de grasa debe de ser muy prolongado. La unidad comenzará a extraer agua después de haber extraído toda la grasa.

2) Asegúrese que el flujo residual que entra no exceda el índice de capacidad máximo de la unidad y que no haya obstrucciones en las tuberías.

No Hay Grasa Capturada en el Recipiente.

(1) Revise que la unidad esté recibiendo electricidad y que el cronómetro este programado correctamente. Un ciclo de auto limpieza no debe de ser menor de 15 minutos diarios. La luz indicadora del poder eléctrico está colocada cerca del cronómetro. Si la luz no está prendida la unidad no está recibiendo electricidad.

(2) Retire la cubierta y limpie los residuos acumulados en las aspas limpiadoras y en el canal por donde se desliza la grasa. Asegúrese de regresar las aspas limpiadoras

a su lugar apropiado. Cambie las aspas si están muy usadas o dañadas.

(3) "Prenda" el cronómetro y asegúrese que la rueda gire. PRECAUCION: Mantenga sus manos alejadas de las partes movibles para evitar lesiones personales. Si el motor que activa la rueda no prende, el ensamble del motor se debe de reemplazar.

(4) Busque grasa coagulada en la unidad. Si el agua dentro de la unidad Big Dipper no esta caliente, el elemento se debe de reemplazar.

(5) Algunos establecimientos no generan suficiente grasa para ser extraída durante un ciclo de auto limpieza. Programe el cronómetro para el ciclo mínimo de operación de 15 minutos (una manilla)

Olores Desagradables

(1) Confirme que el proceso de extracción de grasa/aceite se efectuó apropiadamente.

(2) Verifique que el cronómetro NO esté programado con tiempos excesivos. Revise acumulaciones de agua en el recipiente para capturar la grasa. Reduzca el ciclo de operación hasta que no se observe agua en el recipiente para capturar grasa.

(3) Si se han acumulado sedimentos excesivos el fondo de la unidad. Siga el paso #3 de la sección **Si el Agua de la Unidad Big Dipper se Desborda**

(4) Limpie el cedazo y el recipiente para capturar la grasa con más frecuencia.

(5) Los Interceptores de grasa, trampas de grasa, unidades automáticas para recobrar grasa/aceite, y otros aparatos similares de plomería que reciben flujos residuales provenientes de los fregaderos, resumideros de piso, sartenes chinos, entre otros aparatos comunes para la preparación de alimentos, pueden generar olores. Existen muchos factores que influyen en la evolución y diseminación de los olores. Incluyendo ventilación del edificio, el menú de la cocina, temperaturas del ambiente, hábitos del lavado de trastes, introducción de la grasa/aceite, uso diario del volumen de líquidos, desinfectantes, diseño e instalación de la plomería y el mantenimiento adecuado del equipo. Los olores usualmente se previenen con una buena ventilación, usando líquidos frecuentemente, instalación y mantenimiento adecuado del producto. Quizás sea necesario en algunos establecimientos tomar otras medidas como: La aeración, clorinación, mejoras en la ventilación del área y control de mantenimiento.