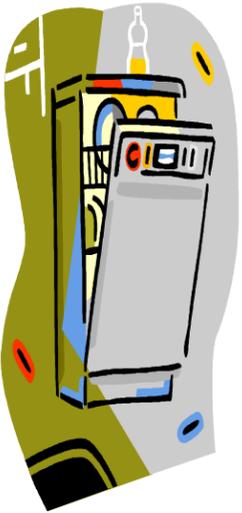


SERVICIO DE COMIDA

BUENAS PRACTICAS PARA EL USO EFICIENTE DEL AGUA

MAQUINAS DE LAVAPLATOS



- Lave solo cargas completas en el tipo de lavadora de platos que usan bandejas.
- Enjuague y lave utensilios en tinas de agua en lugar de bajo el chorro abierto de agua.
- Cuando le sea posible, raspe o quite con un cepillo la costra de las ollas y platos en lugar de quitarla bajo el chorro abierto o con el rociador automático de enjuague.
- Reemplace los rociadores de enjuagar con el tipo de regador 1.6 GPM (gallones por minuto) que ahorra agua.
- Instale válvulas que reducen la presión en las lavadoras de platos cuando la presión de estas excede la presión recomendada por el fabricante.
- Opere las bateas (de lavar) solo durante el tiempo en que se este operando la lavadora de platos.
- Reemplace las lavadoras de platos viejas con nuevos modelos de conservación de energía y agua más eficientes.
- Apague el lavaplatos cuando no este en uso.

TRITURADORES DE COMIDA



- Reemplace los trituradores de comida por coladores que usan menos agua.
- Use la cantidad menor posible de agua en los trituradores de comida.
 - Instale sensores electrónicos para detectar comida adentro del triturador.
 - Instale una válvula de apagar el triturador automáticamente para interrumpir el flujo de agua cuando el triturador esta apagado.
- Vuelva a usar el agua del lavaplatos que esta dentro de la cámara del triturador.
- Elimine el exceso de flujo de agua instalando válvulas de reducción de presión en la tubería de agua del triturador como lo indica la fabrica del este triturador.
- Investigue las posibilidades de eliminar trituradores de comida, bateas (para lavar), y transportadores cuando sea posible.
- Muchos modelos con controles pre-establecidos pueden usarse para reducir la cantidad de tiempo que el triturador esta en funcionamiento tanto como la cantidad de agua que este usa.