



将油脂隔离在系统外

HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR

(液压机械隔油池, HGI) 维护

HGI 有何功能?

- ◇ HGI 的设计旨在将废水中的 fats, oils, and grease (脂肪、油和油脂, FOG) 和固体食物垃圾分离出来。
- ◇ 管道中 FOG 和固体食物垃圾堆积会导致生活污水道堵塞, 引发生活污水溢流到街道、建筑物、家庭或环境中。
- ◇ 定期清理 HGI 有助于预防这些问题。

HGI 清理频率


- ◇ HGIs 必须按照厂商建议至少每 30 天清理一次, 或按需更频繁清理。

25% 规则

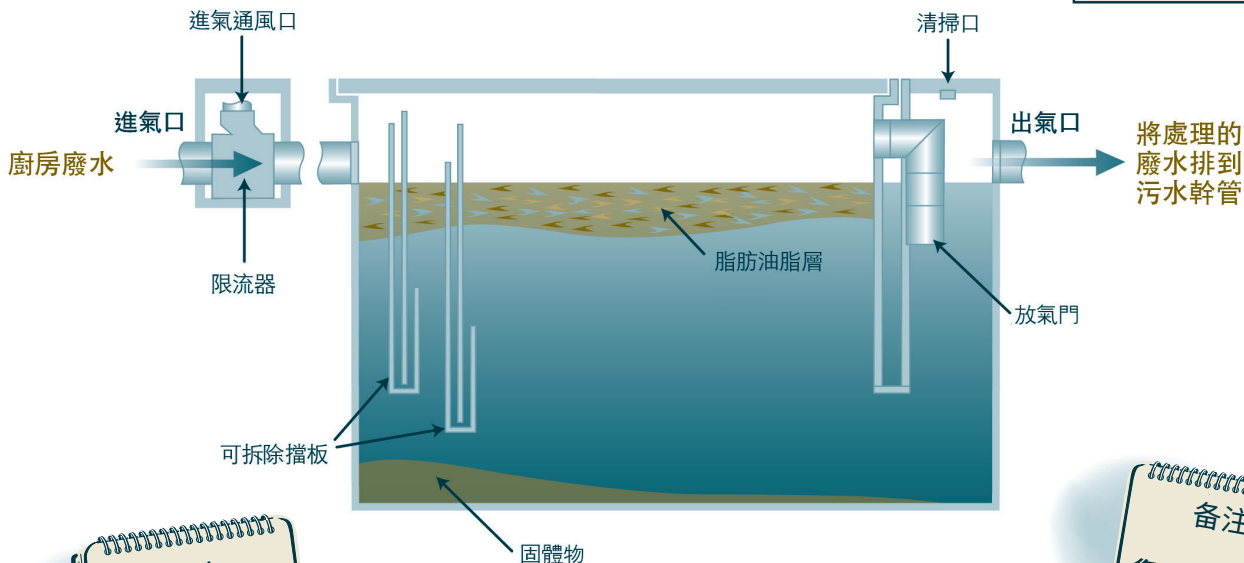
- ◇ 除厂商另有说明外, 当 FOG 和固体食物垃圾达到 **百分之二十五 (25%)** 满时, 或距离上次清理满 30 天时, 应清理 HGI, 以二者中较早者为准。
- ◇ 按需调整清理频率, 保持 25% 以下。

最佳管理实践 (BMPs)

- ◇ 在洗碗前, 用纸巾吸干油脂, 刮去食物残渣并扔进垃圾箱。



将任何用过的油、油炸锅油、烹饪油、烤肉炉的脂肪或任何固体食物垃圾倾倒入厨房水槽、拖把水槽和地漏中, 进而排放到生活污水系统中均是违反本地地下水使用条例的违规行为。



备注:
洗碗机或垃圾研磨器不得用 HGI 处理!

备注:
您的 HGI 的外观可能不同。



Spokane County
PUBLIC WORKS

有关更多详情, 请访问:

WWW.SPOKANECOUNTY.ORG/FOG 或拨打电话 (509) 477-7579