

Para restaurantes:	Otros establecimientos con cocinas comerciales:
$(S) \times (GS) \times (HR/12) \times (LF)$ = capacidad efectiva de las trampas y los interceptores de grasa en galones	$(M) \times (GM) \times (LF)$ = capacidad efectiva de las trampas y los interceptores de grasa en galones
DONDE:	DONDE:
<p>S = cantidad de asientos en la zona de comedor</p> <p>GS = galones de aguas residuales por asiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar 25 galones para los restaurantes con platos de porcelana o lavavajillas automáticos • Usar 10 galones para los restaurantes con papel o canastas y sin lavavajillas <p>HR = cantidad de horas que el restaurante está abierto</p> <p>LF = factor de carga. Se deberá usar un LF de 1.5 para todos los establecimientos de preparación de alimentos de la ciudad de Somerville.</p>	<p>M = comidas preparadas por día</p> <p>GM = galones de aguas residuales por comida (usar 5 galones)</p> <p>LF = factor de carga: 1.5</p> <p>Usar 1.00 con lavavajillas y 0.75 sin lavavajillas</p>