

Para restaurantes:	Outros estabelecimentos com cozinhas comerciais:
$(S) \times (GS) \times (HR/12) \times (LF) =$ Capacidade efetiva de caixas e interceptores de gordura em galões	$(M) \times (GM) \times (LF) =$ Capacidade efetiva de caixas e interceptores de gordura em galões
Onde:	ONDE:
<p>S = Número de lugares na área de refeições</p> <p>GS = Galões de água residual por lugar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use 25 galões para restaurantes com pratos de cerâmica e/ou lava-louça automática • Use 10 galões para restaurantes com papel ou cestos e sem lava-louça automática <p>HR = Número de horas que o restaurante fica aberto</p> <p>LF = Fator de carregamento — deve ser usado um LF de 1,5 para todos os FPEs na cidade de Somerville.</p>	<p>M = Refeições preparadas por dia</p> <p>GM = Galões de água residual por refeição (use 5 galões)</p> <p>LF = Fator de carregamento — 1,5</p> <p>Use 1,00 com lava-louça e 0,75 sem lava-louça</p>