

厨房隔油设备 宝泉隔油设备 隔油设备

产品名称	厨房隔油设备 宝泉隔油设备 隔油设备
公司名称	西安宝泉水处理设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市长安西路
联系电话	13919882234

产品详情

隔油设备中油水分离器主要用于各类小型商铺、酒店、单位食堂、美食广场等餐饮场所的厨房灶台餐饮废水处理排放，出水为自流方式排出。那么，你还了解那些场所还需要隔油设备呢？

随着经济的发展，环境的恶化，环境保护工作越来越被重视。隔油设备在日常生活中起到更大作用，生活污水需经城市污水处理厂进行处理达标后方可排到江河中去。而目前，对于大多数城市而言，餐饮等场所的含油污水大多未经处理直接排放到市政管网中或江河中去。是造成江河水质污染的原因之一。含油含脂污水的长时间直接排放，会造成市政管网的堵塞，因油污不易被清除，极易造成城市排水管网的瘫痪。餐饮隔油设备引起了很多人的重视。

隔油设备是采用自然上浮法将油水分离，以达到去除厨房间洗涤污水中的可浮油。厨房煮好洗涤污水通过地面明沟或地下管道，从隔油设备的一端流入同钢丝纺织的隔油池接受箱，污水中较大固体颗粒在此截留，而后污水通过隔油池的二个隔油区进行油水分离。在流经隔油设备的过程中，由于流速降低，粒径较大及比重小于1的油品杂质上浮到水面上，而水从隔油设备另一端的排水管流走。经一段时间使用，油脂存留积累、人工及时清除。

隔油设备特点：美观实用、强度高、寿命长、结构紧凑、占地面积小。不锈钢隔油池可以地面安装，也可以悬挂安装，完全根据实际情况，安装使用简便，接通进、出水管道即可使用。厨房隔油池底部有排污口，可以排空内部积水和污物；不锈钢隔油池侧面有排油口，平时关闭，需排油时只需打开排油阀就可将隔油池内油污排出，操作方便。

隔油设备应用领域：各类餐饮区的餐饮废水隔油处理与提升排放。如超市餐饮、员工餐厅、美食中心、酒店餐饮、商铺餐饮等；各类企事业、学校食堂、酒店等厨房餐饮废水排入地下室处理排放。

隔油设备设备安装要求：1、设备地上安装摆放要求地面平整；2、设备地埋安装地板要求厚度

不小于10CM的素砼垫层，面积应不小于设备地板面积；3、设备盖板承重高，如需走车需另行设计；4、其他方面请参照土建、结构、设备安装等相应规范要求；