

厨房隔油设备 隔油设备 宝泉隔油设备

产品名称	厨房隔油设备 隔油设备 宝泉隔油设备
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

餐饮隔油设备都有哪些？1. 油脂分解除臭装置。2. 小型隔油器。3. 排水沟油水分离装置。4. 全自动油水分离器。5. 隔油提升一体化设备6. 餐厨垃圾处理器。7. 清洗水设备。

用户怎样进行一次性隔油设备的清洗？隔油设备如果是自己进行清洗的话，需要注意的是清洗剂的选择，并不是所有的清洗剂都适合用来清洗隔油池。我们可以按照说明书的介绍来选择合适的产品。

隔油设备有什么特点？稳定有效的解决了餐饮含油污水中动植物油脂、悬浮物排放不达标及污水管网堵塞两大实际性难题。整体设备采用密封性设计理念，并设有换气通道，有效防止和化解了污水处理过程中产生的臭气与异味，避免环境二次污染。

目前市面上出现了很多的产品去解决这一难题，使用较多的是餐饮隔油设备。通过这种设备，可以有效地分离餐饮的油水，也可以将部分残渣垃圾进行回收处理。厨房隔油设备。主要是利用了油和水的物理差异加上部分设置进行处理的。如果餐饮行业的企业很多都去安装这种设备，可以有效地降低餐饮行业的污染。

隔油设备能有效地分离液体中的悬浮颗粒、油及其他脂肪类。通过在水中释放微气泡，悬浮在液体中的颗粒会附着在气泡上，随着微气泡的上升而上浮。悬浮物被带到液体表面后通过刮渣系统刮除。污水经泵提升后的污水进入气浮的药剂反应区，气浮溶气水采用气浮产水作为溶气水水源，气浮产水经泵提升后进入气水反应罐，同时空压机气源进入到气水反应罐，气水经反应罐内填料充分混合反应，产生大量微气泡，经溶气释放器进入混合区。

厨房隔油设备溶气水与污水充分接触，使絮凝体粘附在细微气泡上，然后进入气浮区。絮凝体在气浮力的作用下浮向水面形成浮渣，下层的清水经集水器流至清水池后，一部分回流作溶气使用，剩

余清水通过溢流口流出。气浮池水面上的浮渣积聚到一定厚度以后，由刮渣器刮入气浮机污泥池后排出。在寒冷地区还可配有自动加热功能，在低温状态下防止油脂凝固，智能控制，从各个方面提高了油脂、固体污物的分离效率，有利于浮油、固体污物的收集于利用。应用范围：可广泛用于造纸、印染、屠宰、化工、炼油、制药、食品、医院、淀粉等各个行业的工业污水处理。