

餐饮隔油设备 宝泉隔油设备厂家 隔油设备

产品名称	餐饮隔油设备 宝泉隔油设备厂家 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

厨房隔油设备广泛应用于餐饮业和工业上。众所周知，厨房隔油设备是一种能够将油和水分离开的设备，分离效果比较好，能解决废弃油脂或含油废水难以处理的问题。而餐饮业饭后会剩下含油废水，如果直接倾倒进入下水道后，在严寒冬天，很容易造成下水管道堵塞，给疏通下水道工作和正常烹饪工作带来很多不便。厨房隔油设备便是为了解决这一问题而诞生的，它的诞生无疑是餐饮企业的福音。

厨房隔油设备面向社会各界，任何会产生油水混合物或者是废弃油脂的场所，厨房隔油设备都能够轻松解决，这种仅靠简单物理学原理就能将油和水分离开来的设备方便又实用。不管是饭店、酒店类的餐饮场所产生的含油废水，还是工业上由于产品制造、工程需要所产生的废弃油脂水，厨房隔油设备都可分离。所以说，厨房隔油设备的面世，无疑改变了我国环境保护的方式和手段，令我国环保事业焕然一新。

厨房隔油设备的作用是利用自然上浮法分离、去除含油废水中可浮性油类物质的构筑物。厨房隔油设备能去除污水中处于漂浮和粗分散状态的密度小于1.0的石油类物质，而对处于乳化、溶解及细分散状态的油类几乎不起作用，而如果您想处理这些油类，则需要添加相应的化学药剂，实现对废弃油脂的破乳和溶解，进而实现油水分离的效果。

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。

不锈钢隔油设备适用于不同用户、不同场所各种食堂档口、营业餐厅使用。隔油设备安装方式可分为地上式、悬挂式、埋设式，选择埋设式要考虑操作空间。材质可选用不锈钢、碳钢材质。

隔油设备主要特点：机械自动刮油，省心省力、除渣除油合为一体，设计合理、电加热融油，防止凝结、智能控制，安全可靠、规格多样，选型方便以及功能完善，有利收集利用。