

酒店餐厅一体化油水分离器 餐厅一体化油水分离器 认准朗洁

产品名称	酒店餐厅一体化油水分离器 餐厅一体化油水分离器 认准朗洁
公司名称	广州朗洁环保科技股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市天河区中山大道中280号首层
联系电话	13711001016 13711001016

产品详情

餐饮废水隔油器——广州朗洁环保科技股份有限公司是一家专门生产餐饮油水分离器、餐厅用油水分离设备公司。

隔油器保养说明 餐饮业须建隔油器

- 1、隔油器可直接安装在含油污水流经的通道上，把污水出口对准油水分离器的进口即可，与其它设备可用管道连接。底部的排污管线与污泥脱水装置连通，如未配污泥脱水装置可直接排入排污管；
- 2、无动力箱式隔油器安装时必须调整其水平位置，不得有误差；
- 3、次使用前，应先把设备注满自来水，直到出油口只出油不出水为止；
- 4、设备安装后，请不要随意乱动，否则将影响出水水质；
- 5、每天使用后，应将进水口过滤网上的杂物倒掉，并清理干净。餐饮业应用热水冲刷滤网上的油污，以免堵塞滤网，影响进水。如果是用泵提升进水，餐厅一体化油水分离器，请每天清理水泵进水底阀旁污物，以免堵塞泵阀，影响进水流量；
- 6、每天使用后，应将杂物筐每天提出挂油倒垃圾，并将水上浮油清除掉，箱体每2周清扫一次，将粘在隔板金属表面的油污用刀刮掉，底部垃圾要求清理干净，清理完毕恢复原状；
- 7、当隔油器的出水、排水管堵塞时，将箱盖罩拿掉，因有臭气溢出，应快速疏通，疏通后将排水口迅速盖上；
- 8、在使用过程中应定期冲洗设备内部，一般每半月冲洗一次隔油器，食堂餐厅一体化油水分离器，隔油器保养说明或视情况而定。

欢迎咨询广州朗洁环保科技股份有限公司了解更多餐厅一体化油水分离器

餐饮废水隔油器——广州朗洁环保科技股份有限公司是一家专门生产餐饮油水分离器、餐厅用油水分离设备的公司。

油水分离器的工作原理是

油水分离器这个概念比较广。油水分离的方法较多，有物理分离法、化学分离法、电浮分离法等。

物理分离法是利用油水的密度差或过滤吸附等物理现象使油水分离的方法，主要特点是不改变油的化学性质而将油水分离，主要包括重力分离法、过滤分离法、聚结分离法、气浮分离法、吸附分离法、超滤膜分离法及反渗透分离法等。

化学分离法是向含油污水中投放絮凝剂或聚集剂，其中絮凝剂可使油凝聚成凝胶体而沉淀，而聚集剂则使油凝聚成胶体使其上浮，从而达到油水分离的一种方法。

电浮分离法是把含油污水引进装有电极的舱柜中，酒店餐厅一体化油水分离器，利用电解产生的气泡在上浮过程中附着油滴而加以分离，从而实现油水分离的方法，实际上是一种物理化学分离方法。此外，乳化油可用活性污泥法(生物化学法)分离。

重力分离法的优点：结构简单、操作方便；

缺点：只能分离自由状态的油，而不能分离乳化状态的油。一般认为油粒直径小于50 μ m就很难分离

欢迎咨询广州朗洁环保科技股份有限公司了解更多餐厅一体化油水分离器

餐饮废水隔油器——广州朗洁环保科技股份有限公司是一家专门生产餐饮油水分离器、餐厅用油水分离设备的公司。

餐饮油水分离器原理?

- 1、自动刮油内的油位到达一定高度时，机械刮油系统即自动工作，将浮油刮入集油槽，并流入外面的储油桶，待储油桶装满之后，定时取走。
- 2、气浮装置隔油器的隔油区内设置了气浮装置。气浮装置是由微型鼓风机和微孔曝气器组成。目的是使隔油区内污水中的油脂附着在极微小的气泡上而迅速上浮，终浮出水面。当浮油层达到一定高度时，自动刮油系统便将其刮入集油槽内，餐厅一体化油水分离器出售，从而达到油水分离的目的。
- 3、加温系统防止冬季动物油凝固而影响隔油、刮油效果，自动刮油隔油器在集油区还设置了加温器，以保证油脂在低温下不会凝固成块，更利于油脂的排出。

适用范围

餐饮适用于宾馆、饭店、食堂、食品加工场的厨房油污及其他含油废水的处理。通常直接将废水排入下水道，不仅污染了周围环境，而且在冬季由于油脂凝固经常造成下水道堵塞，污水漫溢、不但污染了生

产，生活环境，而且也增加了不必要的疏通开支。

欢迎咨询广州朗洁环保科技股份有限公司了解更多餐厅一体化油水分离器

酒店餐厅一体化油水分离器-餐厅一体化油水分离器-认准朗洁由广州朗洁环保科技股份有限公司提供。广州朗洁环保科技股份有限公司位于广东省广州市天河区中山大道中280号首层。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前朗洁环保在含油废水处理设备中享有良好的声誉。朗洁环保取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。朗洁环保全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。