

餐饮小型油水分离器

产品名称	餐饮小型油水分离器
公司名称	山东环绿环保设备有限公司
价格	3400.00/件
规格参数	品牌:四通环绿 型号:QF溶气气浮机 材质:碳钢或其他
公司地址	福寿街永安路银泰大厦
联系电话	19963086916

产品详情

餐饮小型油水分离器

一、餐饮小型油水分离器——概述

由于餐饮业污水治理难度大，且长期以来人们对餐饮业污水处理持忽视态度，使得餐饮污水到现在已经很大程度上造成了对环境的破坏。在原来河道密布地区，河道的河面上时常泛起白色的油花，河水发黑、变臭，已导致无水可用；由于管道堵塞，引起污水横流，道路无法行走。特别在某些路段，天一下雨就水漫金山，严重影响居民日常生活，加剧城市管理矛盾；随意排放餐饮业污水和食物残渣成为老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂的美食和滋生地，引起“四害”猖獗，极易引发各种传染疾病。有报道显示，直接排放餐饮业污水是全国几大淡水水系污染的主要元凶之一；也是近几年近海海域频繁爆发的赤潮的直接原因之一。事实证明，随意排放的餐饮业污水必将严重影响可持续发展战略的实施。对社会安全的危害由于管理上的漏洞和经济利益的驱动，直接排放的餐饮污水中的大量油脂（俗称地沟油），排入城市下水道后，一部分随水流冲入下流，一部分与杂物混合后粘附在管道壁上，另一部分在管道窨井口和化粪池内沉积，析出的“地沟油”被非法采集、非法利用，甚至被不法商贩重新加工包装成“色拉油”，引发出一系列健康、卫生、安全等方面的社会问题

二、餐饮小型油水分离器——处理方法

1、化学分离法 絮凝分离法是一种常用的成本低廉的油水分离方法。优化了混凝剂的组成，使餐厨废水中的乳化油实现了破乳分离。结果表明采用聚丙烯，腐植酸钠酰胺和聚合硫酸铁的混合药剂，可以实现废水与油脂的迅速分离。电解分离法是指通过电解产生的大量的细小气泡吸附在油滴表面上，使油滴可以随着气泡一起上浮到水面上而实现油水分离。絮凝沉淀技术工艺成熟，费用低；但药剂量大，当水质波动较大时，处理效果较差，且会产生大量的化学污泥。而电解法尽管油脂去除率较高，但装置复杂且耗电量较大。

2、物理分离法

重力分离法除油效果较稳定，在除油技术中很方便，应用广泛的技术。但其主要去除废水中的分散油和悬浮油，对乳化液和溶解油的去除效果较差。离心分离法(小型的油水分离器)适应于小型企业，且能耗较大。聚集分离技术(又称粗粒化分离技术)是指让含有油脂的废水通过具有疏水亲油性能的粗粒径滤料，油珠会吸附在滤料表面上，不断聚集后形成一层油墨。当油墨厚度较大时，会在水流剪切力和浮力的共同作用下脱离滤料表层，上浮到液面上完成分离[3]。其可以将5~10um以上的油脂与水完全分离，但不适宜处理悬浮物含量较高(5%以上)的餐厨废水，因为长期使用会使聚结材料发生堵塞。膜分离法去除油脂的效率较高，但膜易受到油脂污染而导致膜通量降低。此外，粘附油脂的膜较难清洗。增大油滴的粒径，降低水的粘度，增加油与水的密度差等3种方式可以提高餐饮废水中油滴的上浮速度，进而提高油水分离的效率。

3、餐厨垃圾废水综合处理技术-废弃油脂的资源化利用技术 油水分离出的废弃油脂具有资及废物的二重性，处理时应尽可能实现资源化利用，废弃油脂通常可作为化工原料生产生物柴油，肥皂、硬脂酸等产品

三、餐饮小型油水分离器——设备优点

悬浮物去除率95%，总磷去除率90%，COD去除率30-85%，BOD去除率30-82%。（也可以作处理效果回答）运行费用低:采用微磁絮凝技术，投加药量少，是普通絮凝用药量的三分之一左右，而且磁种循环利用率高99.6%

操作简单，维护方便:设备无需反洗，自动化程度高，运行非常稳定可靠 处理时间短、速度快、处理量大:磁盘瞬间产生大于重力640倍的磁力，处理**、流程短，总的处理时间大约在3分钟左右，可多台并联运行，满足处理要求 占地少、出水稳定:占地面积约是传统絮凝沉淀的1/8 排泥浓度高:磁盘直接强磁吸附污泥，连续打捞提出水面，通过卸渣系统得到高浓度污泥。