餐饮油水分离装置

产品名称	餐饮油水分离装置
公司名称	济南九发环保科技有限公司
价格	1200.00/台
规格参数	品牌:九发 型号:1.0
公司地址	济南市高新区
联系电话	0531-86941561 18105416081

产品详情

油水分离设备都是用什么做的？时间长了会腐蚀吗？油水分离设备有几种？这好像是所有客户的问题，下面我给你大家讲一下，油水分离设备共有3种类别，第一种是餐饮用的油水分离设备，这种设备可以安装在餐饮店的洗刷吃底部，或大锅灶下面，当然如果您嫌麻烦也可以安装一台大型的油水分离设备，让几个下水管统一混流到这一台设备里面进行分离。

我们了解到饭店开业必须需要过环保认证，要求安装油水分离设备。为了不影响饭店的正常营业，我们帮您选择了一款饭店油水分离设备设备，让他来帮您，达到您想要的效果，不在受油水的困扰。下面我帮您介绍一下饭店油水分离设备的选型、价格介绍。

一台油水分离设备需要多少钱？这是很多客户会经常问到问题，在这里小编想向大家介绍一下，油水分离设备分为炒灶下安装，一台单眼炒灶使用的油水分离设备大概在500元左右，而双眼炒灶用的也不过800元左右，这个价格一般饭店老板们都可以接受，所以不要以为设备很贵就懒得装了，为了下水堵塞小编建议您把使用过的含油废水经过油水分离设备后在排放。

饭店油水分离设备有一个出水口，一个杂物筐，一个进水口和一个出油口，有一层隔板或两层隔板，全部结构采用不锈钢构成。含有废弃油脂的污水从进水口进入后，首先进入杂物筐，在这个环节中，一些杂物例如剩饭、菜渣均会被过滤在杂物筐里。随后，只包含废弃油脂的水进入第二层后，沉积下来，因为油漂浮在水的上面，废弃油脂便会从开口较高的排油口流出，因此，排油口可以接排油阀控制油的流量。

饭店油水分离设备设有不锈钢过滤筐，具有良好的格栅功能，菜渣杂物等到悬浮物入隔油槽时，都可以有效截留，只需把过滤筐从槽内定期抽出来清理即可。如果时间用长后过滤筐上结块油污过多堵塞网孔，请将滤筐抽出，用热水冲洗一下疏通网孔，再插回原处即可，一般3-5天清理一次。

油水分离设备的工作原理及产品特点

油水分离设备就是将油和水分离开来的仪器，主要是根据水和燃油的密度差，利用重力沉降原理去除杂质和水份的分离器，内部还有扩散锥，滤网等分离元件。

一：工作原理

油水分离设备压缩空气油水分离设备是由外壳、旋风分离器、滤芯、排污部件等组成。当含有大量油和水固体杂质的压缩空气进入分离器后，沿其内壁旋而下，所产生的离心作用，使油水从汽流中析出并沿壁向下.流到油水分离设备底部，然后再由滤芯进行精过滤。因滤芯采用的是粗、细、超细三种纤维滤材学析叠而成，具有很高的过滤效率（可达99.9%）并且阻力小，气体通过滤芯时，由于滤芯的阻挡，惯性碰撞以及分子间的范德华力，静电吸引力和真空吸力而被牢牢的粘附在滤材纤维上，并逐渐增大变成液滴，在重力作用下滴入分离器底部，由排污阀排出。

二：产品特点

1，餐饮废水隔油器主要材质均采用不锈钢制作，不易腐蚀，经久耐用。

2，合理的设置，有效的把固体悬浮物、浮油、污水自动分离。菜渣、浮油、悬浮物、结块动物油、皂化成豆花状之油脂或硬块，同时分别排出。

3，动物油非加热溶解，不虞沼气爆炸，处理黏稠或固化的猪油、沙拉油最适用。

4，电控装置，低耗电量。同时无需人员值守、自动运行。

5，设备安装、操作简易，故障少。

6，体积紧凑，不占用地方，设计科学

7，设备的长、宽、高外形尺寸可根据客户使用现场订做。

8，油脂阻集器为箱体结构，可埋设在地下或地面上，防滑箱盖开启后，污水经入口流 入残渣阻集室，留下固体物质，污水经过隔板下缘流入油脂阻集室，经重力分离大量油脂浮于表面，脱油污水经隔板下缘流入油脂阻集室，油脂再次分离上浮表层，脱油污水出口流入国家环保局规定的统一规范的净水采样室，便于采样，经排放管排出。