

成品隔油池厂 安庆隔油池 华越

产品名称	成品隔油池厂 安庆隔油池 华越
公司名称	安徽华越环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市瑶海区
联系电话	13093459897

产品详情

什么叫餐厨油水分离器？什么叫隔油池？

餐厨油水分离器，也是用在餐饮业餐厅厨房里边，成品隔油池厂，用于分离油和水的一种专用设备，传统式俗称为隔油池，意思就是也是建一水池子，将动物油脂从污水中分离出来。

作为餐饮业餐饮，那些洗碗水、洗锅水总会产生一些含油污水，假如这些含油污水直接排下水管道，不仅仅会非常容易造成下水道堵了，还会破坏环境，这是环境保护局不允许的，因而一定要安装滤油专用设备，小型隔油池生产厂家，将动植物动物油脂从污水中隔离出来。

过去，餐厅厨房大多数是土建一水池子，用于隔离开动物油脂，因而叫隔油池，只不过伴随着经济发展，玻璃隔油池多少钱，发觉传统式的隔油池，普遍存在着体积大，分离净化处理效果差，而且只能修建底层等许多缺点，慢慢研发出了餐厨油水分离器，且来取代传统式的隔油池。

餐厨油水分离器也可以说是新一代的隔油池，而且按照配置不一样，以绿河餐厨油水分离为例，可分为无动力油水分离器，半自动油水分离器还有全自动油水分离器。

无动力油水分离器是传统式餐厨油水分离器，也一是餐饮业隔油池的新一代，增加了集油槽、蜂窝斜管除油模块、隔渣篮、排油口等，半自动油水分离器与动力油水分离器相比，增加了气浮装置、加热装置、以及刮油装置，而全自动油水分离器增加了半自动刮渣装置。

有些客户追求更高的话，也可以定制智能型油水分离器，达到餐厨油水分离器，并也可以借助APP软件控制、设置餐厨油水分离器的自动启停。

因而说，餐厨油水分离器，是餐饮业餐厅厨房的一种效果比较好的滤油专用设备，是传统式隔油池的升级产品。

地上工作:

- 1.结束后盖好化油池井盖，用清水冲刷洁净工作现场以及全部工具……
- 2.整理后，目视井内无积物浮于上面，出入口疏通，坚持污水不得溢出地上。
- 3、通常状况下不建议下池工作，避免人员堕入水中，造成危险。
- 4、如果在整理中不行不下池工作时要懂遵如下准则。

隔油器的分类:

隔油器按材质可分为：不锈钢隔油器、碳钢防腐隔油器、碳钢喷塑隔油器、玻璃钢隔油器等。

按安装方式又可以分为：地上式隔油器、地埋式隔油器、吊装式隔油器。按进水方式可分为：明沟式隔油器、管道式隔油器等等。餐饮油水分离器选择类型：

- 1.吊装型:条件：在二楼和二楼以上，使用，使用地面预留安装孔。位置：尽量安排在排水水平支管始终（污染源头）。特点：安装坚固，能承受设备自重，且不影响使用层地面质量及建筑寿命。类型：根据需要分为普通型、防火型及异型。
- 2.大型；条件：地下埋设及床置都可。位置：排水支管的末端。特点：可在施工现场就地拼装，并可用于高层的地下负一二三的清水池、集水池，提高了污水水质，延长潜水泵的使用寿命。

所谓隔油器（隔油池），就是餐饮行业排放废水中的油脂、杂物和水分离开的一种专用设施。玻璃钢隔油池的主要原理：含油废水在重力的作用下，借助油水比重差，采用自然上浮法分离去除废水中的可浮油与部分细分散油。其内部分为三个隔档，提高了油水分离功能，应用导流分离原理以及紊流变层流的辩证关系，使废水流经油水分离器的过程中，流速降低，通过增加过水断面从而降低流速（0.005m/s），增加废水的水力停留时间，并使整个过水断面能够匀速流过。出水区的构造也充分考虑了水流均匀性问题以及防臭防虹吸等措施。实践证明，该产品可将粒径60um以上的可浮油去除90%以上，外排废水中动植物油的含量低于《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中的三级标准（100mg/L）。玻璃钢隔油池为"三级"无动力油水分离装置，通过内部特殊装置，安庆隔油池，当含油污水流入级时，杂物框将其中的固体杂物(菜叶、饭渣等杂物)彻底截流;进入第二级后，利用水流的动能，连续碰撞，由小变大，由此加速运动，使不同比重的油实现分流和分层;进入第三级后，废水沿斜管向下做紊流运动，利用密度差使油水分层;后从溢流堰流出，再经出水管收集排出。而水中的油珠沿斜管的上表面集聚向动，浮在隔油池的槽内，然后用集油管汇集排除、或人工排除。

成品隔油池厂-安庆隔油池-华越由安徽华越环保科技有限公司提供。安徽华越环保科技有限公司（www.ahhuyue.com）有实力，信誉好，在安徽合肥的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进华越和您携手步入辉煌，共创美好未来！