油水分离器（隔油池）的工作原理

不锈钢油水分离器（隔油池）是金通达厨房设备厂专为饭店、餐馆、食堂开发生产的通用型隔油净化池。采用全不锈钢制造，美观实用、强度高、寿命长、结构紧凑、占地面积小，安装使用简便，在安装使用上注意以下几点即可：

1、不锈钢隔油池可以地面安装，也可以半地下安装，还可以全地下安装，完全根据实际情况，接通进、出水管道即可使用。

 2、本不锈钢隔油池在进水管处设有排气口；隔油池底部有排污口，可以排空内部积水和污物；隔油池侧面有排油口，平时关闭，需排油时只需打开排油阀就可将隔油池内油污排出。

 3、本不锈钢隔油池内部采用高效斜管隔油技术，隔油效率高。各种型号不锈钢隔油池设有滤网，具有良好的格栅功能，菜渣杂物排入隔油池，都可以有效截留。

按油类物质的密度一般都比水小，按在水中的存在状态可将其分为可浮油、分散油、乳化油和溶解油，其中可浮油和分散油粒径较大，可以依靠油水比重差从水中分离。废水从池的一端流入，以较小的流速流经池体，在流动过程中，密度小于水的油粒上升至水面，水从池的另一端流出。在池体上部设置集油管，收集浮油并将其导出池外。乳化油不能直接静沉去除，需先破乳，将其转化为可浮油才能去除。溶解油在水中呈溶解状态，不能用隔油池去除。