餐厅厨房的油水分离器是每个餐馆都必备的设备，它的作用就是将食物残渣和油脂进行分离，从而避免下水道堵塞。那么它具体的工作原理是什么呢？下面小编就带大家了解一下吧！

一、餐饮油水分离器的分类：

餐饮油水分离器分为两种：

1、重力式：
通过重力的作用下使油脂从水中析出；

2、虹吸式：
通过负压的作用使油脂和水自动流出；

3、隔膜式：
利用隔膜的物理特性将油脂与水分离开来。#餐饮油水分离器哪家好?#

（此处已添加小程序，请到今日头条客户端查看）

二、餐饮油水分离器的特点：

餐饮油水分离器的特点是体积小、重量轻，安装方便，占地面积少；采用不锈钢材质制作而成，具有耐腐蚀性强的优点；内部设有过滤系统，可以有效的去除杂质及异味等物质。

三 、餐饮油水分离器的作用：

1、减少下水道堵塞的可能性 使用过后的餐具可以直接排入地漏中或直接冲走（如果使用后没有及时清理则可能会造成下水道的堵塞），减少了因洗碗机排水不畅而导致的污水倒灌的情况出现。

2、提高清洁度 使用完餐后只需用清水简单清洗一下即可完成整个清洁过程（如需消毒可另行处理）。

3、降低能耗 在使用过程中无需添加任何洗涤剂就可以达到理想的清洗要求（如需加入洗涤剂请咨询），同时还可以大大节省能源消耗量。

4、延长设备使用寿命 由于采用了先进的结构设计使得设备的整体寿命得到大大的延长。（注：由于不同产品的结构有所不同所以其使用寿命也会存在差异）

以上这些就是小编整理的相关知识，希望对您有帮助！