

宿迁酒店海鲜池 酒店海鲜池定制 小霍水族

产品名称	宿迁酒店海鲜池 酒店海鲜池定制 小霍水族
公司名称	杭州小霍水族用品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	萧山经济技术开发区桥南区块春潮路95号
联系电话	18368037850 18368037850

产品详情

海鲜池

的管理方法和保养：

常见海鲜种类的水温、咸度、生存期和饲养方法：

澳洲龙虾：夏季水温12-15 ，冬天水温18-19 ，海水盐度24-26%，小龙虾一般可生存一周，在没有浑水的状况下，可每三个月换一次水，酒店海鲜池厂家，因为澳洲龙虾凶猛好动，因此除开龙虾外，最好不必与别的海产品群养。

小海鲜的暂养方式：

- 1、用冷却循环水长期性变换清爽整洁的海面灌溉装小海鲜的盘；
- 2、水温操纵在摄氏度18度之内；
- 3、水的深层不超过2CM；
- 4、最好是找点整洁砂把小海鲜埋在里面时间过得更长。
- 5、留意不能用强光照直射，或曝晒。

挪动海鲜池多久换水较为适合？

一周2次，不必立即日晒时间过长，水在换的情况下要首先用塑料软管抽出来下一层的不干净的东西，每一次拆换海鲜池的三分之二的时较为适合，新接的水需在自然光下晒两三天，换的情况下尽可能不必导致温度差过大，酒店海鲜池公司，一周要quan面地刷一个海鲜池。

换水不能一次全换，那样会把硝化系统毁坏掉，一般一个星期换1/3到1/4就可以了

过滤装置一定要24小时无间断的开启，那样才会更好的繁育硝化菌，800的海鲜池用20W的过滤装置就可以了，太大反倒不太好

滤棉不用总洗，酒店海鲜池定制，只在换水的情况下，宿迁酒店海鲜池，用原先海鲜池里水清洗一下表面的脏污就可以了，下边的不用洗。

挪动海鲜池在饲养时必须留意的好多个难题

1.将自来水和海水微小勾住后，应让自来水提早静放12小时之上以除去水里的残渣。这类不连续性主要是为了更好地使海水中的盐和矿物融进自来水中。

2.海水味是一种的海鲜，不可以替代盐。应用时一般必须需注意，而且一般在于鱼的品种。

3.喂海鲜并不代表着co2愈多愈好。假如充进的co2太多，氧气泵中的汽体将清洗海鲜。

宿迁酒店海鲜池-酒店海鲜池定制-小霍水族(推荐商家)由杭州小霍水族用品有限公司提供。杭州小霍水族用品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！