

# 芜湖一点水海鲜池 烧烤店海鲜池 宣城烧烤海鲜池

产品名称	芜湖一点水海鲜池 烧烤店海鲜池 宣城烧烤海鲜池
公司名称	芜湖一点水水族景观工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市赭山中路联盛广场写字楼十六层
联系电话	13905539183 13905539183

## 产品详情

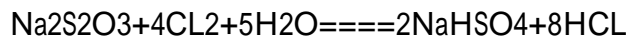
企业视频展播，请点击播放

视频作者：芜湖一点水水族景观工程有限公司

## 海鲜池水除氯

海鲜池自来水除氯方法：

自然界的水都含有各种不同的化学物质，这些物质都会影响存养生物的存活率，在城市中自来水近乎中性，烧烤店海鲜池，但含有氯，在用于海鲜存养时一定要除氯后方可使用。消除氯的方法，的是晾晒法，把水预先搁置3天后再用；在缺乏光照的地方，要存放一星期才可使用。另外可采用化学法去氯，常用的去氯药品有硫酸钠（俗称海波）其反应方程式为：



在一般条件下，这个反应速度非常快。硫酸钠在水中溶解之后，稍加搅拌，反应即可完成。硫酸钠的用量要根据水中游离氯的含量而定，一般用量为10kg自来水加入1g硫酸钠。

海鲜池活海鲜水产运抵目的地后，先要进行清拣，剔除那些、严重受伤及患病的；然后进行冲洗，冲洗方法是海鲜品可用淡水或 $1 \times 10^{-6}$ 的溶液冲洗约一分钟，或用 $0.2 \times 10^{-6}$ 杀菌威消毒，淡水鱼类则用海水或 $1 \times 10^{-6}$ 溶液冲洗一分钟，亦可用代替；待冲洗好后再放入循环系统的存养池中存养。

闭合式循环系统是依赖水体循环而使系统净化功能起作用，达到净化的目的。所以海鲜一经放入海鲜池内，烧烤海鲜池厂，系统的各个环节便不能停止运行（包括充气、水循环、温度控制等）。

要获得理想的存养效果，整个管理工作，从配制调节盐度、水温，到海鲜水产品的存养前消毒，以及循环系统的运转前检查，都是十分重要的。管理好闭合式循环系统，需要做到三勤，即勤检查、勤清理、勤观察。

另外，要保持存养系统四周的环境卫生，宣城烧烤海鲜池，尤其在系统的存养池中避免有任何杂物，一定要外来不清洁海水及其他化学物质介入过滤床，烧烤海鲜池价格，上层纱网需定期清（通常每星期一次），过滤床使用6个月即要清洗一次。

### 1.海鲜池配置海水前的准备工作

在配制海水前，先将循环系统洗干净，加入干净自来水，调好水位，并检查各种设备运行是否正常（包括水泵、充气、照明、制气等）后，先运行24小时，检测循环后水的PH值、温度是否正常，避免一切外界的污染。

### 2.人工海水的配制

检查证实闭合循环系统运行正常后，把海水素徐徐加入存养池中，调至所需之盐度，循环24小时以上，水质即可达到极之纯净，便可用以存养海鲜。

### 3.存养前的准备

存养前首先检查循环系统运行是否正常水的温度、PH值、盐度是否到达要求的标准。应对存养品种的放置有一个系统计划，使存养的品种与之所需盐度及温度相适应，使存养的数量与水体容量相适应。

芜湖一点水海鲜池(图)-烧烤店海鲜池-宣城烧烤海鲜池由芜湖一点水水族景观工程有限公司提供。芜湖一点水水族景观工程有限公司在循环水处理设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，一点水海鲜池一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：朱经理。