

# 杏鲍菇食用菌菇房恒温制冷控温空调设备

产品名称	杏鲍菇食用菌菇房恒温制冷控温空调设备
公司名称	四川骐成新能源科技有限公司
价格	21600.00/套
规格参数	品牌:骐成 型号:QCLN-L
公司地址	成都市青羊区光华巷9号1栋1层14号
联系电话	028-61901163 18780033485

## 产品详情

杏鲍菇是开发栽培成功的集食用、药用、食疗于一体的珍稀食用菌新品种。菇体具有杏仁香味，肉质肥厚，口感鲜嫩，味道清香，营养丰富，能烹饪出几十道美味佳肴。还具有降血脂、降胆固醇、促进胃肠消化、增强机体免疫能力、防止心血管病等功效，极受人们喜爱，市场价格比平菇高3-5倍。

杏鲍菇为了满足市场的需求，现已开始走入工厂化生产路线。

温度是决定杏鲍菇栽培成败及产量高低的关键。菌丝体生长的温度领域是22—27℃，适温度是25℃左右，高于30℃，菌丝生长不良。杏鲍菇是恒温巩固性菇类，温差过大，不利原基的发生，出菇温度领域为10—18℃，适宜温度12—16℃，低于8℃不会现原基，高于20℃以上容易涌现畸形菇，还会发生病害，引起死菇、烂菇。子实体生长温度为10—21℃，适宜温度为10—18℃。

菌丝生长阶段培养料含水量60%~65%，适宜温度20℃~26℃，子实体生长发育期空气相对湿度以85%~95%为宜，温度调控在10℃~25℃之间，15℃~18℃为适宜。

我公司针对杏鲍菇对环境温度的要求专业研发了杏鲍菇专用食用菌菇房恒温制冷控温空调设备。全智能化生产，

我公司研发的杏鲍菇专用食用菌菇房恒温制冷控温空调设备有以下特点

1.节能；采用的水-风型地源热泵机组是一种、节能、冷暖两用的地源热

泵机组，它通过直接送风或通过风管送风来调节室内温度，采用地

下水或土壤作为冷热源，具有制冷（热）量大、节能等特点

2.整体式结构，室内机、室外机合为一体，减少安装量。整机在工厂内经过检测，质量可靠；

- 3、宽范围调控出风温度与风量，均匀送风，创造菇房各处均衡生长的空间环境；蒸发器采用防氧化翅片，高风压离心风机和防潮电机；
- 4.比例调节新鲜空气与循环空气量，调控菇房内二氧化碳浓度，并且减少吸排风风机；
- 5.安装便捷，连接电源和风管即可投入使用，自动检测故障，缩短维修时间。