

食用菌出菇架 玉溪出菇架 山东标榜

产品名称	食用菌出菇架 玉溪出菇架 山东标榜
公司名称	山东标榜仓储设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南历城区荣盛时代国际1-2306
联系电话	15634897222

产品详情

出菇架所用网片的种类

蘑菇网片又称出蘑网片、出菇网片、出菇房网格，铁丝网片，食用菌网格片。是将网格按一定的网孔尺寸，网格片大小，生产制作的铁丝电焊网片产品。网格的设置是根据蘑菇的养殖需求设定的，由用户提供网格大小尺寸，以及养殖食用菌厂地的面积等。

出菇架是现在菌类培植常用的一种产品，广泛用于蘑菇养殖的铁丝网片产品。合适的网格能有效的提高空间的利用率，是一种理想的菌类温室生长床。

山东食用菌出菇架优点：

- 1、离缝养菌、通风好、降温快，不伤热。
- 2、插放菌袋方便易操作，菌袋之间相互隔离，避免菌袋间病菌的传播、有坏包可以及时处理。
- 3、摆放数量多、密度大、合理利用菇房空间，减少资源浪费。
- 4、提高蘑菇质量，增加蘑菇产量；
- 5、山东食用菌出菇架的寿命在10年左右，一次投资多年受益。

现在菇类种植的经济效益较好，从事生产的农户也越来越多。山东食用菌出菇架也越来越受青睐，食用菌出菇架，放置菌包的数量更是比原来翻了好几倍。不仅扩大了生产规模，也极大的提高了食用菌产量，玉溪出菇架，大大改善了食用菌品质。

鸡腿菇的栽培方式：

1.选场配料。栽培场地可选择在室内或室外大田、大棚，或者果树、农作物间进行套作。一年四季均可种植，夏季在室内或遮阴棚种植，秋、冬、春三季均以室外为主，进行露地栽培。配料：每20平方米的种植面积，就需要使用干稻草400公斤、石灰粉20公斤，此外还可适当添加辅助原料（如麦皮、米糠）等。

2.原料处理。用3%石灰水浇泼在配料上，边浇水边上堆培养料，堆高2米，长宽自定，拍严实后盖膜发酵。在料中插一支温度计，当料温升至60℃时，一直持续到第二天的上午再进行一次翻堆工作，这个时候翻的同时还需要浇3%的石灰水进去，然后再像之前一样覆盖薄膜继续发酵，等待温度达到60℃以上而且维持1天就可以下田进行栽培。

3.播种栽培。挖宽1.2米，深10厘米，长度根据地形决定，共20平方米的畦床，四周需要挖出深宽各20厘米沟用来排水。栽培前几天用3%石灰水浇于全畦床，栽培的当天还需要撒一层干草木灰。每平方米按干料计算用料20公斤，厚约25厘米，用种量10%。栽培结束后可以借用木板把料面压实整平，再薄薄撒一层干草木，香菇出菇架哪家有，然后盖土3厘米，土面之上再薄撒一层草木灰，食用菌发菌出菇架，然后就可以盖膜等发菌，3天后抖动薄膜有助于新鲜氧气的进入，帮助通风换气，每天需要进行2次。

4.发菌管理及采收。用竹竿撑起小弓棚，减少或增加棚上的草帘厚度和用制作双层竹弓双层膜的方法来调控棚内的温度至10—28℃之间，一个多月之后若是小菇破土而出，就可以把盖膜去除，轻喷水、勤喷水用以保湿，等10-20天进入菌蕾期，就可以进行采收工作了。用手左右旋转拨出鸡腿菇，削去菇脚上的泥土，装进筐里运入市场进行销售。

食用菌出菇架-玉溪出菇架-山东标榜(查看)由山东标榜仓储设备有限公司提供。山东标榜仓储设备有限公司(www.bbcssb.com)是山东济南,金属托盘的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在山东标榜领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创山东标榜更加美好的未来。