

# 搅拌机 小型卧式食用菌搅拌机 隆兴食用菌机械设备

产品名称	搅拌机 小型卧式食用菌搅拌机 隆兴食用菌机械设备
公司名称	随州市隆兴食用菌机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省随州市曾都区新工业基地玉柴大道恒利达工业园
联系电话	13997897756

## 产品详情

### 【食用菌灭菌锅产品介绍】：

- 1、灭菌器顶部带有补压、泄压、排气、安全阀、压力表管口、为了有效的节约能源，灭菌器带有保温层。
- 2、开门方式为：手动快开门设计，带有安全连锁装置，既能满足快速生产需要，又能保证操作人员的人身安全。
- 3、设备灭菌温度、压力、灭菌时间可自由设定，并为自动控制，节省了人工，减少工人的误操作。

灭菌器门设计安装了安全连锁功能，防止设备在使用过程中开启锅门，避免锅内热气误伤。只有把锅内气压全部排空，打开安全连锁装置时，才能安全开启锅门，锅门没有安全关闭时灭菌器不能升压，小型卧式食用菌搅拌机，确保了设备的安全性。

杀菌锅的操作流程有哪些事项需要注意的问题，作为食用菌杀菌锅厂家，带大家一起了解一下！

- (1) 操作工艺指标及工作压力，工作温度。
- (2) 操作方法与程序和注意事项。
- (3) 生产运行中应检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施。
- (4) 设备停用时的保养方法。
- (5) 使用的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守操作规程和岗位责任制，发现不正常现象应及时处

理。

(6) 装设有压力表, 温度计等附件, 要保持, 齐全、灵敏、可靠, 在使用过程中应加维护与定期校验, 食用菌搅拌机厂家, 应定期检查, 每半年至少进行一次外部检查, 每一年至少进行一次检验, 检验前的准备工作和检验项目, 新型食用菌搅拌机, 均按“规程”和有关规定进行, 检验报告存档备案。在使用过程中应经常对斜面自锁楔块、滚轮、锅耳、转环法兰等滑动与滚动接触部位涂抹滑脂和机油, 以保证磨擦面处于润滑状态。

(7) 设备停用时, 应将和锅盖的内外表面清洗干净。外露加工表面刷以防锈漆, 检测控制仪表予以罩封保护。

菌丝短期缺氧时, 能借助酵解作用暂时维持生命活动, 但要消耗大量营养物质, 菌丝逐渐衰弱老化, 搅拌机, 缩短寿命。菌丝严重缺氧时, 生长受阻, 培养料难以被菌丝覆盖, 易染杂菌。香菇菌袋在培养阶段, 一般要经过三次刺孔过程。通过刺孔使菌丝吸氧充分, 使生长处于活跃状态, 代谢活动加强, 使菌丝健壮生长。原则是: 做好工具消毒, 先少后多, 先浅后深, 先细后粗, 在料面结合紧密处刺, 不能带起薄膜, 不能触及生料。不能在瘤状物上刺, 不能在杂菌处刺, 气温在30 以上时不刺, 料袋过松不能刺小孔, 待菌丝长满袋再刺孔, 大袋、湿袋适当多刺孔。刺孔的时间或办法:

一次刺孔: 当菌丝长到8-10公分大小, 用牙签刺孔4-6个, 深0.5-1公分, 刺孔后菌袋“井”字型排放6-7层, 堆与堆之间留空隙。定期通风。

第二次刺孔: 菌丝大部分相连, 菌丝占袋三分之一或一半时第二次刺孔, 用毛衣针每穴刺6-8个, 深2公分, 加长通风时间。(菌丝相连时及时脱去外套袋) 刺大孔: 第三次刺孔应在菌丝长满半月后瘤状物达2/3时刺大孔, 刺孔筷子头粗细即可(5毫米左右), 每袋刺孔50—80个, 刺孔多少根据袋子干湿度、袋子大小情况掌握和养菌环境而定, 刺孔后三四天内不要湿水。

搅拌机-小型卧式食用菌搅拌机-隆兴食用菌机械设备(推荐商家)由随州市隆兴食用菌机械设备有限公司提供。随州市隆兴食用菌机械设备有限公司(www.hblxsyjxx.com)是一家从事“食用菌机械设备,食品机械设备,农业机械设备,环保节能机械设备”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“星隆兴”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使隆兴食用菌机械设备在农业机械中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!