

# 随州隆兴食用菌生产线 食用菌接种生产线 食用菌生产线

产品名称	随州隆兴食用菌生产线 食用菌接种生产线 食用菌生产线
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

1、后用方格花塑料雨布从垛顶自上向下，包裹到底边，然后用绳索在菌垛四周捆三道，再从顶部向下捆二道，菌垛就算包好了。2、把常压灭菌锅炉放到距菌垛一米左右的地方，在锅炉底部垫两层砖，其意是抬高锅炉，利于通风和清除炉渣。然后把蒸汽导管接好，一头插进菌垛底部（木杠以下），不要插进去太深，以20cm-30 cm为宜。要注意使导汽管口平伸，不要向上跷或向下跷。3、锅炉点火后，待菌垛内的冷汽排净，下部开始冒热汽后，可以把菌垛底边四周的农膜及塑料雨布轻压，并且留出排水口，如果码垛的地表不平，一定要使排水口留在垛底的底处。4、锅炉点火后要尽量保持旺火，不要使火忽大忽小。锅炉水位要稳在水位线的中下部。下水开关开到能使炉内水汽平衡为宜，不要开一下，关一下。5、待垛内下部温度达到100（在菌垛下部第四层处量）后，食用菌生产线，把垛底边压实，出水口一直保留。锅炉再烧8-10个小时，即达到灭菌的目的。6、垛内温度达到100的时间没有定数，根据菌袋的多少而言，以2000袋为例，冬季约3-4小时，其它时间约2.5-3.5小时。

热风烘干箱特点：1、该设备的供热系统使用的是我厂自主研发的热风炉，热效率利用率比普通热风炉提高30%，食用菌生产线价格，节能、环保、使用寿命长，更好的提高产量。2、箱体内热风为纯净无污染的干净气体，绝没有二氧化碳等有害气体的产生。烘干后达到国家环保和食品安全标准。3、循环系统使用的是耐高温、耐高湿循环风机电机，采用大直径离心风轮，循环鼓风，热量流通更均匀。4、燃煤热风烘箱对烘烤环境的四大烘烤因素（水、火、风、时）具有良好的协调性，在遵循自然规律的过程中利用冷热气流的自然属性，促使烘箱内热气流进行自然循环，既改良了烘烤环境，固体食用菌生产线，又提高了热利用率，又缩短了烘烤时间。

5、烘干箱内配有隔风板，使不同层面的热风能均匀的通过物料表面。

6、烘干机通风效果好，干燥均匀，运行费用低。设备易操作，耐用。

元代，我国著名的农学家王桢对香菇业所作之研究，可见其所著农书中之《菌子》篇。王桢认为，栽培

香菇，一者“可越年而获利，利则甚博”；二者“可生食亦可烘干”，便于食用与运输；三者“深山穷谷之民，以此代耕”，可以解决山民的谋生出路，食用菌接种生产线，并认为这是“天茁此品”，乃上天对山民之所赐也。王桢作为农学家，他对中国农业文明所作的贡献至今仍为世人所称颂。他对各种农作物，以及农业所有产业，包括畜牧、养殖等均有十分深刻的观察，并记录于《王桢农书》。他在《菌子》篇中对香菇的描述，正是他于元朝皇庆二年(1313)前，在安徽旌德任县尹时，对在当地深山中浙江菇民利用砍花法栽培香菇的调查研究。他得出上述研究结论令人深思：香菇栽培，可以作为山区人民替代农耕的产业，而且获利颇大。其实也是他对山区生产方针的一种定则。如今，加上现代自动化的食用菌机械，为山区食用菌发展促活动。随州隆兴食用菌生产线(图)-食用菌接种生产线-食用菌生产线由随州市隆兴食用菌机械设备有限公司提供。“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”就选随州市隆兴食用菌机械设备有限公司(www.hblxsyjxx.com)，公司位于：湖北省随州市曾都区新工业基地玉柴大道恒利达工业园，多年来，隆兴食用菌机械设备坚持为客户提供好的服务，联系人：閻经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。隆兴食用菌机械设备期待成为您的长期合作伙伴！