

# 餐厅海鲜池定制 极乐水族 建德餐厅海鲜池

产品名称	餐厅海鲜池定制 极乐水族 建德餐厅海鲜池
公司名称	杭州极乐水族器材有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	萧山区振宁路1541-1543号
联系电话	15355037795

## 产品详情

海鲜池过滤系统的分类：

- 1、上部过滤 维护、物力隔离彻底，但受美观影响生化过滤不足，同时会造成co2逃逸
- 2、内部过滤 结构紧凑安装方便，但过滤处理能力比较低，优点是不会导致co2逃逸
- 3、侧滤 内部容积比较大，因此生化处理能力比较强，但在鱼缸内占用空间太大不美观，效率一般。
- 4、底部过滤 处理能力强、设备隐蔽，鱼缸内比较整洁，但长时间运行会阻塞底部管道，会导致草缸底肥流失。
- 5、滴流过滤 处理能力强，基本维护，但系统要求是淋水不浸泡水，技术水平有一定要求，餐厅海鲜池订制，隐蔽也是个问题，而且也存在co2逃逸问题。

## 海鲜池的管理

海鲜池的管理：

一、配制人工海水。把过滤调好，餐厅海鲜池制作，所谓调好，合理的放珊瑚石，活性炭，过滤棉，促进硝化细菌的长成和水质的稳定。活海鲜品运抵目的地后，先要进行清拣，建德餐厅海鲜池，剔除那些、严重受伤及患病的海鲜品，然后进行冲洗。如果使用城市中自来水作为存养海鲜的水源，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3-4天后再用。如无条件晾晒，可采用化学法去氯，常用去氯药品是硫酸钠，其用量一般为10公斤自来水加入1克硫酸钠。经去氯后的水用浓缩海水或固体海水素调配至所需要的盐度，即制成人工海水，便可用以存养海鲜品了。

二、适宜的水温。水温是海鲜存养的重要因素。海鲜适宜的水温一般保持在18 -21 ，但鲍鱼、象拔蚌属低温高盐品种，无锡海鲜池鱼缸其适应温度为12 -15 。温度过高时，对存养生物不利，易引起病害，造成损失。

封闭式：是比较常见的海鲜鱼池，比较好管理，配上灯光，具有一定的观赏价值，场地要求不高，但款式的随意性不多，主要靠外装饰来调整。外装饰要与大厅的装饰协调，应保持鱼池水体洁净，卫生整洁，此类鱼池适宜于宾馆、酒楼。结构材料可用砖混、玻璃；玻璃、钢架等。开放式：是比较实用直观的

海鲜鱼池，餐厅海鲜池定制，具备观赏池、寄养池、螺贝池等，水系要多，至少五组以上，以适宜不同品种寄养和展示。

水产养殖是人为控制下繁殖、培育和收获水生动植物的生产活动。一般包括在人工饲养管理下从苗种养成水产品的全过程。广义上也可包括水产资源增殖。水产养殖有粗养、精养和高密度精养等方式。粗养是在中、小型天然水域中投放苗种，完全靠天然饵料养成水产品，如湖泊水库养鱼和浅海养贝等。精养是在较小水体中用投饵、施肥方法养成水产品，如池塘养鱼、网箱养鱼和围栏养殖等。

餐厅海鲜池定制-极乐水族(在线咨询)-建德餐厅海鲜池由杭州极乐水族器材有限公司提供。杭州极乐水族器材有限公司(www.hzjlsz.cn)为客户提供“杭州海鲜池,杭州鱼缸定做,”等业务,公司拥有“极乐”等品牌,专注于水族器材等行业。欢迎来电垂询,联系人:聂经理。同时本公司(www.zjjlsz.cn)还是从事杭州鱼缸定做,滨江鱼缸定做,萧山鱼缸定做的厂家,欢迎来电咨询。