# 福州酒店海鲜池厂家 福州酒店海鲜池 福州鑫宇玻璃海鲜池

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 福州酒店海鲜池厂家 福州酒店海鲜池<br>福州鑫宇玻璃海鲜池 |
| 公司名称 | 福州鑫宇活鲜水族设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 福州市晋安区远洋路508号东方水都4#13店面 |
| 联系电话 | 18065082809 18065082809 |

# 产品详情

海鲜池发绿的原因以及解决方法

1.移动海鲜池的设计存在问题，隔离过滤设施没有做好，过滤器太脏，或者没有，或者海鲜本身较脏。

2.小球藻在含有有机物比较多淡水中生长比较迅速，能够形成优势种类，因为有机物会被细菌分解成氨，之后形成硝suan盐，这些都是小球藻的食物来源，在食物丰富，光源足够的情况下他们会不断分裂，导致一天内水突然变绿。

3.通常，移动海鲜池中存在的藻类细胞数量可以稳定2-3周。如果之后仍然没有小球藻的生长环境，它们会死很多，快乐报告的数量会迅速减少。我们将始终使用多种方法去除，福州酒店海鲜池价格，但不要急躁，也就是说，小球藻的正确方法仍将存在半个月。

海鲜池几个常见的过滤系统

1、使用循环系统在鱼塘中放置造波泵或循环水泵，使水流无死角运行。所谓的“ 流水不会腐烂 ”。只要你保证鱼塘里的鱼的数量是超低密度的，并且只使用地表水循环，水质就可以改变，这可能不清楚到底，但也是相对自然的水。配备增氧系统，可有效抑制藻类和某些细菌的滋生。

2、专业鱼池过滤器应该是简单和有效的。例如，Sepp鱼池过滤器是循环、物理过滤、生物过滤、杀菌、除藻等的组合。基本上，底部可以在3-5天内清除。gao效率是不锈钢过滤器具有自动反冲洗和自动排污功能，福州酒店海鲜池，节省了大量的人力和物力。

海鲜池中虾蟹养殖有哪些技巧？

明虾：水温zui低10°C，一般为12-16°C，盐度16-18%，zui多可存活1-2天，单独喂养，福州酒店海鲜池厂家，由于虾类极易使水质变坏，所以每隔1天就要换一次水，如果发现池中有死虾，福州酒店海鲜池定制，必须马上捞出。

梭子蟹：水温为10-15°C，不高于15°C，盐度16-20%，一般可存活2-3天，可与其他蟹类混养，切勿放进明虾的海鲜池。

福州酒店海鲜池厂家-福州酒店海鲜池-福州鑫宇玻璃海鲜池由福州鑫宇活鲜水族设备有限公司提供。福州鑫宇活鲜水族设备有限公司（www.fzxinyu.com）位于福州市晋安区远洋路508号东方水都4#13店面。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前鑫宇海鲜池在工程施工中享有良好的声誉。鑫宇海鲜池取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。鑫宇海鲜池全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。