

食用菌生产线 随州隆兴灭菌锅炉 食用菌生产线接种台

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 食用菌生产线 随州隆兴灭菌锅炉 食用菌生产线接种台 |
| 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

棒式栽培香菇的菌棒经过秋冬二季出菇，含水量减少。为了使香菇增加产量，需要进行补水处理。补水方法有注水法和浸水法两种，现主要介绍注水法补水。菇畦中的菌棒就地不动，用直径2厘米的塑料管沿着畦向安装，菇畦中间设总水管，总水管上分支出小水管，小水管长度在50厘米左右，上面安装12号针头控制水流。由总水管提供水源，另一端密封。装水容器高于菌棒2米左右，食用菌生产线接种台，使水流有一落差的压力，在注水时菌棒中心用直径6毫米的铁棒插孔1个，孔深约菌棒高度的3/4，不能插到底以免注水流失，由于流量受到针头的控制，滴下的水菌棒即能吸收又不致于溢出，一般15分钟就能补水完毕。补水后盖上薄膜，控制温度在20 ~ 22 之间发菌，每天换气1~2次，每次1小时，注水给菌棒提供了充足的水分，并同时增加了干湿差和温度差，6天后开始出现菇蕾而且菇潮明显，子实体分布均匀，当温度升到23 以上时原基形成受到抑制，要利用早上低温时喷冷水降温，刺激菌棒形成原基再出一批菇，由于温度的升高再加上菌棒养分也所剩无几，菌丝衰弱，并且无活力，即可结束菌棒栽培。

【操作步骤】：

1. 首先将内层灭菌桶取出，再向外层锅内加入适量的水，使水面与搁架相平为宜。
2. 注意不要装得太挤，以免妨碍蒸汽流通而影响灭菌效果。
3. 用电或煤气加热，出售全套食用菌生产线，并同时打开排气阀，食用菌生产线，使水沸腾以排除锅内的冷空气。待冷空气完全排尽后，关上排气阀，让锅内的温度随蒸汽压力增加而逐渐上升。当锅内压力升到所需压力时，控制热源，维持压力至所需时间。
4. 灭菌所需时间到后，切断电源，让灭菌锅内温度自然下降，当压力表的压力降至0时，打开排气阀，旋松螺栓，打开盖子，取出灭菌物品。如果压力未降到0时，打开排气阀，就会因锅内压力突然下降，使容器内的培养基或者菌包破损。

烘干机使用方法：

1、使用前安装：机器安装前应选择比较干燥、平整、顶部和四周通风条件较为通畅的地方。找平地面，将主机放置在中间位置，按出厂时木板上所标注的位置摆放左后板、左侧板，食用菌生产线价格，用随机自带的连接板及螺栓将后反、侧板与主机联接，然后将左前门从上往下插入铰链孔安装好左箱体，依同样的方法安装好右箱体，将风扇接在 220V 照明电源上试运转。首先检查风扇风叶是否旋转灵活、轻快，然后检查电源电压是否与本机标准电压相等。

2、使用时正确操作方法：将承载物用的筛子均匀地放上待烘干的物料后，按顺序依次装入箱体内，关好箱门，畅开左右顶盖，开启风机，将温度计插在左、右两个前门洞中，然后将烟煤块或柴禾放入炉膛中点燃进行加热，开始火力不宜过大，应慢火加温，前两个小时内，每隔 20 分钟左右，应上下换一下筛子位置，有已烘干的及时收取。烘制过程中，注意观察温度计所指示的读数，开始温度控制在 25 °— 35 ° 为宜。随着香菇水分的蒸发，2 小时后将筛子里面的烘干的香菇挑起，可适当延长换筛时间，这时应打开主机箱两个上活风门，盖上左右箱体顶盖。温度可提高到 55 °。温度过高时，应打开炉膛，防止香菇变色。停火后，风机要继续旋转 5 - 10 分钟。

食用菌生产线-随州隆兴灭菌锅炉-食用菌生产线接种台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.hblxsyjix.com）在农业机械这一领域倾注了诸多的热忱和热情，隆兴食用菌机械设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：閤经理。