



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205052248 U

(45) 授权公告日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201520743430. 2

(22) 申请日 2015. 09. 24

(73) 专利权人 临汾市洋显盛农业开发有限公司
地址 041000 山西省临汾市尧都区魏村镇车
辐村

(72) 发明人 张红敏 刘志刚

(74) 专利代理机构 太原高欣科创专利代理事务
所(普通合伙) 14109
代理人 孟福成

(51) Int. Cl.
A01G 1/04(2006. 01)

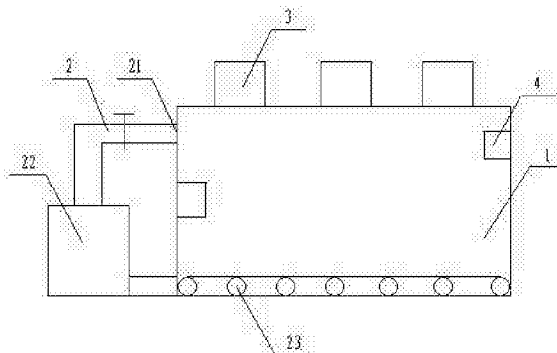
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

循环式食用菌出菇房

(57) 摘要

本实用新型公开了一种食用菌培养房,特别是公开了一种循环式食用菌出菇房,包括菌房,菌房设有空气内循环系统,空气内循环系统包括出风口、空气交换装置及排气管路,出风口设在菌房侧面墙壁的上部,排气管路包括多个并排设置在菌房地面上的排气管,排气管上设有若干个排气孔,排气管通过连接管与空气交换装置连通,空气交换装置放置在菌房外部,将菌房内空气从出风口吸出再通过排气管路进入菌房;通过空气内循环系统对菌房内的空气进行交换,保持菌房内空气的均一性,提高了食用菌产品的质量。



1. 循环式食用菌出菇房,包括菌房,其特征在于:所述菌房设有空气内循环系统,空气内循环系统包括出风口、空气交换装置及排气管路,出风口设在菌房侧面墙壁的上部,排气管路包括多个并排设置在菌房地面上的排气管,排气管上设有若干个排气孔,所述排气管通过连接管与空气交换装置连通,所述空气交换装置放置在菌房外部,将菌房内空气从出风口吸出再通过排气管路进入菌房;

所述菌房顶部还设有至少一个可开闭的通风口。

2. 根据权利要求 1 所述的循环式食用菌出菇房,其特征在于:所述菌房内还设有空调系统,空调系统的室内机设置菌房顶部。

3. 根据权利要求 1 所述的循环式食用菌出菇房,其特征在于:所述通风口为 2 个,或为 3 个。

循环式食用菌出菇房

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食用菌培养房,特别是涉及一种循环式食用菌出菇房。

背景技术

[0002] 传统的食用菌在菌房内生长,由于菌房是密封的,菌房内的空气不流通会造成菌房内上下空气不均衡,会影响食用菌的正常生长;另外传统的菌房一般只能在秋季栽培,限制了食用菌的生产。

实用新型内容

[0003] 本实用新型克服现有技术存在的不足,所要解决的技术问题是提供一种调节菌房温度且能够保持菌房空气均一性的循环式食用菌出菇房。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型所采用的技术方案:循环式食用菌出菇房,包括菌房,所述菌房设有空气内循环系统,空气内循环系统包括出风口、空气交换装置及排气管路,出风口设在菌房侧面墙壁的上部,排气管路包括多个并排设置在菌房地面上的排气管,排气管上设有若干个排气孔,所述排气管通过连接管与空气交换装置连通,所述空气交换装置放置在菌房外部,将菌房内空气从出风口吸出再通过排气管路进入菌房;所述菌房顶部还设有至少一个可开闭的通风口。

[0005] 所述菌房内还设有空调系统,空调系统的室内机设置菌房顶部。

[0006] 所述通风口为 2 个,或为 3 个。

[0007] 本实用新型跟现有技术相比具有的有益效果为:通过空气内循环系统对菌房内的空气进行交换,保持菌房内空气的均一性,提高了食用菌产品的质量,而且利用发酵自身产生的热量保持菌房内的温度,当菌房温度过高时,可将通风口打开,从而使菌房内的空气与外界流通,降低菌房温度同时更换新鲜空气,这样就能够保证全年生产食用菌同时也节约了能源实现对能源的循环利用。

附图说明

[0008] 下面结合附图对本实用新型作进一步的说明。

[0009] 图 1 为本实用新型循环式食用菌出菇房的结构示意图。

[0010] 图 2 为排气管路的结构示意图。

具体实施方式

[0011] 如图 1、图 2 所示,循环式食用菌出菇房,包括菌房 1,菌房 1 设有空气内循环系统 2,空气内循环系统 2 包括出风口 21、空气交换装置 22 及排气管路 23,出风口 21 设在菌房 1 侧面墙壁的上部,排气管路 23 包括多个并排设置在菌房地面上的排气管 231,排气管 231 上设有若干个排气孔 232,排气管 231 通过连接管 233 与空气交换装置 22 连通,空气交换装置 22 放置在菌房 1 外部,将菌房 1 内空气从出风口 21 吸出再通过排气管路 23 进入菌房

1 ;菌房 1 顶部还设有三个可开闭的通风口 3 ;菌房内还设有空调系统 4,空调系统的室内机设置菌房 1 顶部。

[0012] 通过空气内循环系统 2 对菌房内的空气进行交换,保持菌房 1 内空气的均一性,提高了食用菌产品的质量,而且利用发酵自身产生的热量保持菌房内的温度,当菌房温度过高时,可将通风口 3 打开,从而使菌房 1 内的空气与外界流通,降低菌房温度同时更换新鲜空气,节约了能源实现对能源的循环利用,通过自然通风无法降低菌房温度时,可打开设置在菌房内的空调系统 4 对菌房进行降温和换气。

[0013] 上面结合附图对本实用新型的实施例作了详细说明,但是本实用新型并不限于上述实施例,在本领域普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下作出各种变化。

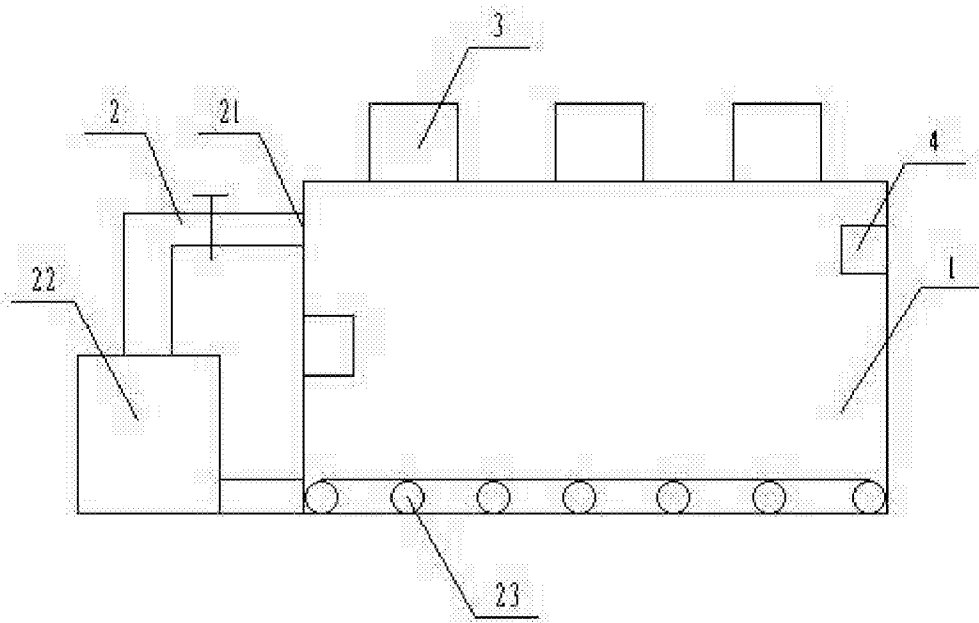


图 1

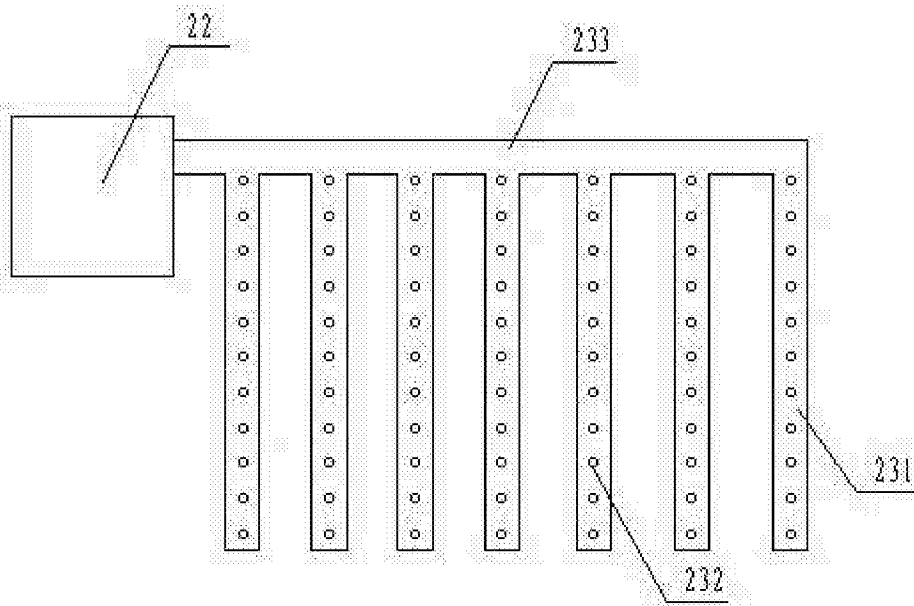


图 2