

5日,省城高温袭来。在不少市民的印象里,供热部门是“冬忙夏闲”,其实非供暖季正是设施和管网巡检的最佳时期,工作甚至比供暖季更加繁重,而阀门保养工作是重中之重。每年从4月到9月,供热巡检服务工每月都会对阀门进行一次全面的保养。他们夏季的忙碌,都是在守护着百姓冬日里的温暖。

供热人冒酷暑巡检设备 夏天挥汗如雨 只为冬日温暖



5日,供热巡检服务工正在对阀门进行保养。

文/片 本报记者 张晓燕

经得住“考验” 一天保养20多个阀门

5日的济南,温度高达39℃。在众多打着遮阳伞出门的人群中,济南热力供热五公司的巡检服务工韩景烨显得特立独行。他身穿厚厚的长袖工作服,头戴安全帽,拿着刷子和油桶趴在路上作业,炎热的天气下,红色的安全帽显得更加火热。

在逸东花园12号楼前,韩景烨在同事的监护下,趴在地上熟练地拿着刷子、油桶、扳子对阀门进行保养。用刷子蘸着油刷在阀门上,油不多不少,没有多余遗留在附近,有着丰富工作经验的韩景烨根据阀门的大小蘸取相应的油量。在大太阳下,他头上的汗水流了下来,滴到了眼镜上。“你来帮我擦一下吧。”韩景烨对另一名同事说,由于眼镜布满汗水容易挡住视线,而自己双手占用,只能寻求同事帮忙。

地面道路的温度在升高,不一会儿,韩景烨的衣服已经被汗水浸湿,汗水和衣服上的灰土相遇,在衣服上留下了很多不规则的印迹。

“感觉贴着路面的这边比背上还热。”像这样的工作内容,从早上8点半开始,他和同事骑着电瓶车已经着手了十几个阀门。

作为供热系统中必不可少的重要器件之一,阀门不仅数量庞大而且种类繁多。据了解,供热面积近1亿平方米的济南热力集团,仅供热五公司一个分公司的阀门数量就达5200余个,其中一次网阀门600余个,换热站内阀门1800余个,二次网阀门2800余个。

“用机油和黄油调和,可以更好地对阀门润滑保养。一般保养一个阀门需要花费20到30分钟,遇到有维修问题的阀门得花费一两个小时,我们每天要保养20多个阀门。”韩景烨笑着说。

井下作业“蒸桑拿” 一拧衣服就出水

“满脸污渍,汗流浃背是我们的日常工作状态,已经习惯了。”工作两年多的韩景烨向记者介绍,阀门的保养在整个供暖和技改维修期间很重要,阀门可以对供热管网介质进行截止、调节、导流、分流及稳压等,甚至当供热系统中其他部件出现故障时,及时调整阀门的闭合状态也能够将不良影响降至最低。因此,定期对阀门进行保养维修,不但可以提高其使用寿命,而且在冬季供热运行期间也能保障供热质量。

“我们的工作很有意义,现在又热又忙,可是冬天老百姓家里都能暖和起来。”韩景烨印象中的阀门除了数量大、种类多、保养频率高,井下环境和天气状况也对阀门保养工作有着一定的要求。

“遇到下井作业时,井下的温度会高5℃左右,常常在井下一呆就是几十分钟,出来之后里外的衣服都湿透了,衣服一拧都可以拧出水来。”另外,遇到夏季高温多雨,这对阀门保养是一种很大的考验,尤其是排水设施落后的老旧小区。“除了天气因素,井下逼仄的空间也是加大阀门保养难度的重要原因,小区内二次网的井室较小,空气污浊,下井作业尤其困难。”

据了解,济南热力集团有限公司(未含章丘、商河、济阳等子公司)目前大小阀门数量总计72060个,自运行结束前,考虑到气温逐步升高,井室内温度升高、潮气增大、有害气体滋生等不利影响,热力集团即下发各项通知,要求各分公司利用停运前有利条件,4月底前完成一次网及厂内阀门保养工作,5月底前完成二次网及换热站阀门保养工作。

像韩景烨一样的一线供暖人还有很多,夏季他们每一滴汗如雨下的面孔,都是为了济南的老百姓能过个暖冬。

《舌尖3》后遭疯抢,章丘铁锅一锅难求,为让市民早日体验手打铁锅带来的健康和美味—— 章丘铁锅 今明后三天1折开抢

【齐鲁宜购】原产地直供平台觅锅排队两月,终于拿到首批100口,纯手工精心打造,先到先得订完即止!



**章丘
铁锅**

章丘铁锅,纯手工精心打造,历经12道工序18遍火候,七道热锻五道冷锻,大大小小十几种铁锤工具,36000次锻打,每一次的锻打都是对铁最有力的历练,直到锅如明镜!

如今了解手工锻打工艺的人已经越来越少,更少见三万六千锤这样坚持品质和传统的匠人。齐鲁宜购直供平台苦等两个月换来一批章丘铁锅,优先供应我市,数量仅100口!



还可赠送价值
198元的杉木锅盖

订购火爆
读者热议章丘铁锅

章丘隶属济南,素有铁匠之乡的美誉。“庄庄净是叮当响,锤点压过寺庙钟;家家不用打鸣鸡,锤声连连报五更。”章丘人民千年的铁匠生涯,形成了独特的生活风俗,并入选山东省第二批非物质文化遗产。

“现在章丘铁锅名气大了,很多假冒伪劣产品都挂着章丘铁锅的名号以次充好,市面上不少所谓的章丘铁锅轻易不敢买。”读者张先生表示,

“咱们齐鲁宜购购物平台,多名资深采购亲自去章丘协调了近两个月,才等来这么些锅,这种不会因为供不应求,而降低质量以次充好的做法,是匠心精神的最好体现!冲着这种匠心精神,我也要给我和老妈抢上两口锅。”

据了解,与张先生有同样想法的市民不在少数。活动见报,热线电话几乎被打爆,100口章丘铁锅,今明后三天特惠开抢,因全人工锻造,下批铁锅出货时间暂不确定,先到先得,订完即止!

舌尖上的铁锅
更健康更美味

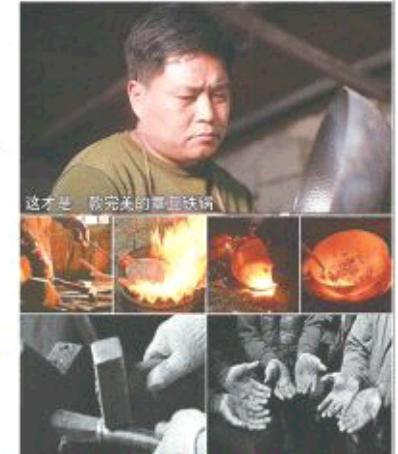
笔者走访了章丘铁锅锻造师——张连海:“章丘铁锅已有100多年的历史了,这个材料选用钛钢优质的铁板,厚薄均匀,没有坑洼麻点。我们章丘铁锅和其他的铁锅不同的地方就是,纯手工古法打造。我父亲算过这一口锅从开始到完工,先热锻,打锅底,烧完后,再氧化,接下来就是冷锻,不断的锻打,共经过十二道工序,十八遍火候,1000℃高温冶炼,3.6万次捶打,一直到这个锅身光滑了,这才是一口完美的铁锅”。

《舌尖上的中国》选素材极为严谨,章丘铁锅在众多厨具中脱颖而出,成为了舌尖3中的煎转黄花鱼、清水炒鸡蛋、九转大肠的展示厨具,可以说章丘铁锅由于自身的优良品质才得到《舌尖》的青睐,并被更多的人熟知并且认可。章丘铁锅更适合对健康与味蕾挑剔的你。

章丘铁锅PK传统不粘锅

传统不粘锅是这样的:制作过程简单快速,一般采用铸造或冲压模式,生产线流水作业,产量巨大;不粘锅涂层,但遇高温,涂层稳定性变差,其使用寿命短,更换频率比较快,买着便宜用着贵。

章丘铁锅呢,一块铁板多次淬火,千锤百炼而成,不含化学成分,无涂层,不粘不黏不生锈,煮出的菜品还富含铁质;铁密度高,厚薄适中,受热均匀,还省油,由于数万次的锻打,把铁的密度打高了,油不容易渗入到铁里,这样炒出的菜会更香,还省油,使用寿命长;可以说一口锅一辈子,这是祖辈传承下来的好东西。



全民换锅行动开始了!

章丘铁锅1折体验限量定制仅100口

抢购

热线 400-162-1718

货到付款,全国包邮,所有货品均从济南章丘厂家直发。

郑重提示:章丘铁锅严格执行国家三包政策,

七天免费体验,不满意无条件退换货,一年内非人为损坏直接换新锅。

章丘手铸铁锅

- 历经12道工序18道火候
- 1000度高温锻造
- 整个过程7道热锻5道冷锻
- 3万6千锤的打造
- 不粘锅,无涂层
- 一锅两用电磁炉燃气灶都能用