

新闻标题：杀菌锅的使用维护和保养

新闻出处：<http://www.xsljx.com>

新闻内容：经济在快速发展，人们只追求经济的增长，不在乎质量的保证，现在越来越多的食品隐患暴露出来了，人们预防都来不及，曾一度陷入恐慌之中，杀菌锅在各个领域开始应用广泛。何为杀菌锅呢？它是由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。其优良的特点使得它广泛用于食品行业、医疗等领域。我们平时使用时该注意哪些呢？1、严禁超过设计压力、温度运行；2、使用杀菌锅的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制；发现不正常现象应及时处理；3、设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠；4、杀菌锅应定期检查，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次全面检验；5、在使用过程中应经常涂抹滑脂和机油，以保证磨擦面处于润滑状态；6、锅身法兰面上的密封圈若老化，缺损和磨损过大时，应及时更换，以便保证密封，防止泄漏；7、设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。以上就是我对杀菌锅平时使用时的维护保养的介绍。高密泽瑞容器暖通设备有限公司是专业生产杀菌锅的厂家，其质量优越，有保证，热诚您的到来！