



ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KURUTMA ÜNİTESİ ÇALIŞTIRMA TALİMATI

Doküman Kodu	TAL.7-19
Yürürlük Tarihi	30.04.2003
Revizyon Tarihi/No	26.05.2015/01
Baskı No	00

1. Fırınlara temizliği yapılır.
2. Tüm kayış ve kasnakları kontrol edilir.
3. Fan sistemi çalıştırılır ve sıcak hava verilir.
4. Fırının rejime girmesi için, 15-20 dakika boşta çalıştırılır.
5. Fermantasyondan gelen çay otomatik bant vasıtasıyla fırınlara yüklenir.
6. Palet kalınlık ayarı yapılır.
7. Varyatör ayarı yapılır.
8. Giren havanın sıcaklık derecesi 90-100°C'ye ayarlanır.
9. Çıkan hava sıcaklığı kontrol edilir. (45-65°C)
10. Yayıcı ve kalınlık ayarlayıcısı vasıtasıyla kalınlık ayarı yapılır.
11. Fırın damper kapakları ayarlanır.
12. Fırın serpantinleri her vardiyada sitimle temizlenir.
13. Kurutma dairesindeki, bant ve şalterler numaralandırılır ve uygun şekilde etiketlenir.

Sabit Bantta Kesiciler ile Yükleme

1. Hareketli fermantasyondan çıkan taşıyıcı bantlarla kurutma fırınlarına giden fermente olmuş çaylar, bant üzerinde başlangıç noktasında bulunan yayıcı (vapur) sistemi ile bant üzerine düzgün şekilde yayılır konuma getirilir.
2. Fırın önünden geçen bant üzerine konan kesiciler vasıtasıyla kurutma fırınlarının işleyebileceği miktardaki fermente edilmiş çaylar, yaş çay paletlerinin başlangıç noktasındaki yanlara taşıyıcı helezonun ön orta kısmına dökülür.
3. Gerekli kalınlık ayarı yapıldıktan sonra arka bölümdeki kalınlık ayarlayıcısı ile nihai ayar yapıp, çayların kurutmaya gitmesi sağlanır.
4. By-pass bantları vasıtasıyla kesicilerin altlarından geçerek bant üzerinde kalan ve son noktaya giden kapasite fazlası çaylar ile arıza durumunda fırına verilemeyen çayların tekrar sisteme verilmesi sağlanır.

Hareketli Bant ile Yükleme

1. Hareketli fermantasyondan gelen çaylar fırınların önündeki hareketli banda dökülür.
2. Her fırının önünde, hareketli bandı durduracak ve çayların fırına dökülmesini sağlayacak switchler bulunmaktadır.
3. Switchler ayarlanır. Fırın haznesine dökülen çayların fırına düzgün şekilde yayılması bu şekilde sağlanır.
4. Fırının arızalanması halinde bu switchler kaldırılarak, hareketli bandın arızalı fırın haznesine çay dökmesi önlenir. Arıza giderilince switchler tekrar ayarlanarak fırın çalıştırılır.