

	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ TASNİF ÜNİTESİ ÇALIŞTIRMA TALİMATI	Doküman Kodu	TAL.7-20
		Yürürlük Tarihi	30.04.2003
		Revizyon Tarihi/No	15.05.2015/02
		Baskı No	00

1. Pakka elek gözlerinin sağlamlığı kontrol edilir ve temizlikleri yapılır.
2. Pakka elekleri sırasına göre 1,2,3,4 (8-10-20-50) olarak üstten alta doğru yerleştirilir.
3. Midilton elek temizlikleri yapılır.
4. Kranklardan yağ sızıntıları kontrol edilir.
5. Tüm bantların gerginlikleri ve çalışır durumda olup olmadıkları kontrol edilir.
6. Midiltonları çalıştırmak üzere düğmeye basılır.
7. Pakkalardan çıkacak nevilerin torbalara alınması sağlanır.
8. Elek tellerinin kasalarda gergin olmasına ve eleğin üst yüzeyinde çayın akışını engelleyen çıta bulunmamasına dikkat edilir. Yırtık ve deforme olmuş elek telleri yenisi ile değiştirilir.
9. Kurutma ve tasnif bölümündeki lif tutucularının keçeleri temizlenir, çay almayacak şekilde yüksekliği ayarlanır.
10. Lif tutucularının bulunduğu bantlardaki yayıcıların devamlı titreşimleri sağlanır.
11. Toz emme sistemleri sürekli temizlenir.
12. Tasnif dairesi, bant ve şalterler numaralandırılır ve uygun şekilde etiketlenir.

BİLGİLENDİRİCİ