



www.graindryermachine.com  
www.ahxslnj.com

7 से 8 टन क्षमता  
(प्रति बैच) वाला



**दाल मिल**  
**(10 से 30 टन) के लिये**  
**बेस्ट ड्रायर एवं फर्नेस मशीन**  
**प्रेसन**  
(इम्पोर्टेड एवं ऑटोमेटिक मशीन)

फर्नेस  
(2.5 Kw)

लम्बाई	8.25'
चौड़ाई	4.62'
ऊँचाई	7.26'



ड्रायर  
(6 Kw)

लम्बाई	5.28'
चौड़ाई	5.28'
ऊँचाई	25'

## दाल सुखाने के लिये विश्व की सर्वश्रेष्ठ मशीन के लाभ

- अत्याधुनिक एवं ऑटोमेटिक मशीन, सरकुलेशन एवं V पोट तकनीक, हीट एक्सचेंजर, हीट एडजस्ट, ऑटोमेटिक मॉईश्चर मीटर एवं PLC पैनल के साथ।
- मशीन की तकनीक, सभी पार्ट्स एवं बनावट उच्च गुणवत्ता होने से मशीन 15-20 साल अच्छी परफार्मेंस देती है।
- मुरंडा से दाल उत्पादन एक ही बार में 75-80 प्रतिशत तक।
- छिलका आसानी से हटता है, रिजेक्शन बहुत कम निकलता है।
- बिजली की खपत लोकल ड्रायर से काफी कम।
- दाल बनाते समय टुकड़ी कम बनती है।
- फर्नेस में लकड़ी की खपत लोकल ड्रायर से कम होती है।
- लकड़ी की खपत/कन्जम्पशन 10-15 कि.ग्रा. प्रति घण्टा।
- बिजली की आवश्यकता – 8.5 Kw / 11 HP
- अधिकतम तापमान – 90 डिग्री सेल्सियस
- **लोकल ड्रायर की तुलना में**  
**सालाना 20-25 लाख रूपयों की बचत।**

ऑथोराइज्ड डिस्ट्रीब्यूटर (भारत)

PH Super Foods Pvt. Ltd.

D-198, Shrinathpuram  
Kota, (Raj.) 324010

Sharad Dixit (Director)

Phone : +91-9462545462

Email : phsuperfoods@gmail.com



www.graindryermachine.com  
www.ahxslnj.com

# दाल मिल के लिये

## बेस्ट ड्रायर एवं फर्नेस मशीन



### दाल सुखाने के लिये विश्व की सर्वश्रेष्ठ मशीन के लाभ

**अन्दाजन गणना :** 100 टन प्रति दिन उत्पादन, साल में 240 दिन मिलिंग और औसतन 20 घण्टे प्रतिदिन प्लांट रनिंग ( 24000 टन प्रति वर्ष उत्पादन )

1. ज्यादा उत्पादन	-	100 MT x 240 दिन x 1 %	=	240 टन
2. कम टुकड़ी	-	100 MT x 240 दिन x 3 %	=	700 टन
3. ईंधन बचत	-	240 दिन x 1.5 टन भूसा	=	360 टन
4. वर्कर/लेबर बचत	-	240 दिन x 2 वर्कर	=	480 दिन
5. ऑटोमेटिक मशीन	-	240 दिन x 1 ऑपरेटर	=	240 दिन

\* मशीन की लम्बी उम्र - दूसरी मशीनों से 15-20 साल ज्यादा चलती है। \* कार्बन इमिशन - जीरो

\* पॉल्यूशन फ्री - धूल या धुआं उत्पन्न नहीं होता \* सभी लॉट, बैचों की क्वालिटी एक जैसी

\* ग्राहकों में क्वालिटी को लेकर विश्वास \* दूसरी कम्पनी के ड्रायर की तुलना में सालाना 1 से 1.5 करोड़ रु. की बचत

ऑथोराइज्ड डिस्ट्रीब्यूटर ( भारत )

**PH Super Foods Pvt. Ltd.**

D-198, Shrinathpuram  
Kota, (Raj.) 324010

**Sharad Dixit (Director)**

Phone : +91-9462545462

Email : phsuperfoods@gmail.com

# लोकल टंकी ड्रायर के नुकसान

## 4 टन टंकी ड्रायर (लोकल ड्रायर)

इंदौर/लातूर/नागपुर/जलगाँव/कटनी/भाटापारा/दुर्ग और अन्य लोकल निर्मित ड्रायर

### टंकी में विभिन्न तापमान और नमी का स्तर

<b>C Level -</b>	नमी 15-16 % तापमान 70-72 डिग्री सेल्सियस
<b>B Level -</b>	नमी 12-14 % तापमान 79-80 डिग्री सेल्सियस
<b>A Level -</b>	नमी 15-16 % तापमान 88-90 डिग्री सेल्सियस

↑  
गर्म हवा का पाईप

### टंकी ड्रायर/ लोकल ड्रायर के नुकसान :

- दाल/मुरुंडा पड़े रहेंगे/स्थिर रहेंगे, घूमेंगे नहीं।
- दाल चारों तरफ से नहीं सूखेगी।
- ए-लेवल (निचला) में उच्च तापमान।
- सी-लेवल एरिया (ऊपरी क्षेत्र) में बहुत कम तापमान।
- विभिन्न स्तरों में नमी अलग होगी।
- दाल में पैकिंग करने के बाद गांठ/ढेले बन जाएंगे।
- ड्रायर के सेक्शन-ए (निचले क्षेत्र) में तेज गर्मी के कारण दाल लाल पड़ जाएगी।
- ड्रायर के सी सेक्शन (ऊपरी क्षेत्र) में दाल पैकिंग के बाद कीड़ों से संक्रमित हो जाएगी।
- दाल एक समान नहीं सूखेगी। चमक तेजी से कम हो जाएगी।
- दाल का छिलका पूरी तरह से नहीं हटेगा।
- मुरुंडा से दाल का उत्पादन 50 प्रतिशत या उससे कम होगा।
- मुरुंडा से 100 प्रतिशत दाल उत्पादन प्राप्त करने के लिए 3 बार सुखाने की आवश्यकता होगी।
- प्रेजन ड्रायर की तुलना में बिजली की खपत 3-4 गुना अधिक होगी।
- बार-बार सुखाने के कारण अधिक चुन्नी / पाउडर बनेगा।
- दाल के बार-बार सूखने से टुकड़ी ज्यादा बनेगी।
- ज्यादा सॉर्टेक्स रिजेक्शन बनेगा।
- दाल बराबर नहीं सुखने की वजह से कीड़े जल्दी लगेंगे।
- बार-बार एलीवेटर और कन्वेयर में जाने की वजह से दाल बहुत ज्यादा पतली हो जाएगी।
- दाल के पोषक तत्व खत्म हो जाएंगे।

**स्थानीय ड्रायर के कारण दाल मिल को हर साल 20-25 लाख रुपये का नुकसान होगा।**

अधिक टुकड़ी, ज्यादा सॉर्टेक्स रिजेक्शन, चुन्नी, बिजली, ब्याज और लेबर कोस्ट के कारण दाल मिलर्स को बड़ा नुकसान होता है।

# FLEX SIZE : 10'x6'



 **ANGOLA**



 **BANGLADESH**



 **IRAN**



 **LAOS**



 **LIBERIA**



 **INDONESIA**



 **MYNAMAR**



 **PAKISTAN**



 **SUDAN**



 **PHILIPINES**



**Authorized Distributor (INDIA)**  
**PH Super Foods Pvt. Ltd.**  
 D-198, SHRINATHPURAM, KOTA (RAJ.) 324010

**Sharad Dixit (Director)**  
 Mobile : +91-9462545462  
 E-mail : phsuperfoods@gmail.com

[www.graindryermachine.com](http://www.graindryermachine.com)  
[www.ahxslnj.com](http://www.ahxslnj.com)



 **THAILAND**



 **MALAYSIA**



 **CHINA**



 **CHINA**



 **CHINA**



 **CHINA**



 **UGANDA**



 **VIETNAM**



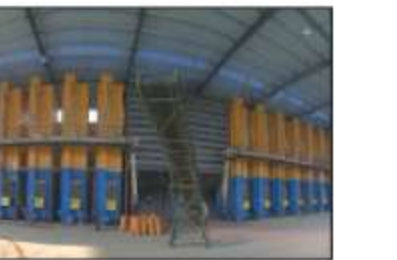
 **INDIA**



 **ETHIOPIA**



 **INDIA**



 **MALAWI**



 **INDIA**