



S. K. Engineering Works

Latest Automatic Dal Mill Machinery Manufacturer & Contractor

Plot No. I-14, Transport Nagar, MIDC, Shivani, Akola Maharashtra

Website: www.skengi.com

skengineeringworks1984@gmail.com

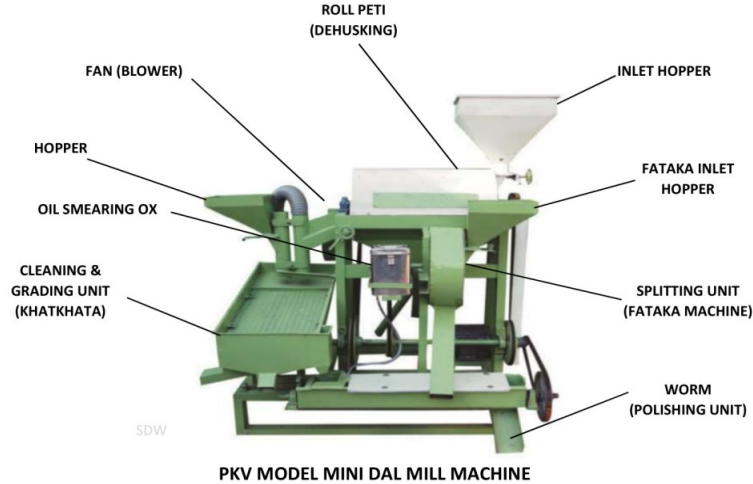
Company's GSTIN No. - 27CPDPK8716H1Z0



Dal Mills, Besan Mills, Roller Mills, Spices Plants, Mini Floor Mills (Chakki), Seeds Cleaning Plants, Wheat Cleaning Plants, Food Processing Plants

डाळ बनव बनवण्यासाठी आवश्यक असलेली प्रक्रिया अनुक्रमे खालील प्रमाणे राहिल.

1. ज्या मालाचे डाळ बनवायचे आहे ती डाळ प्रक्रिये आधी उन्हामध्ये ५ ते 6 तास पूर्णपणे सुकवुन घ्यावी.
2. ज्या कच्च्या मालाचे डाळ बनवायचे आहे तो माल साफ करणाऱ्यासाठी योग्य ती जाळी नंबर असलेली जाळी वापरावी.
3. सर्वात आधी कच्चा मालाचा ग्रेडिंग केल्या जाते. ग्रेडिंग करण्यासाठी कच्च्या मालाला खटखटा मशीनच्या हौपर मध्ये टाकावे. या मशीन मध्ये ब्लोवर आणि सायक्लोन जोडलेला असल्यामुळे कच्चा माल साफ केल्या जातो.
4. ग्रेडिंग झाल्यानंतर डाळ ला पाण्याची प्रक्रिया करावी लागते. पाण्याच्या प्रक्रिये मध्ये डाळ ला पूर्णपणे पाण्यात भिजत ठेवायचे आहे. मूग आणि उडीद ला ५ ते ६ तास भिजत ठेवावे. तूर आणि हरभरा डाळ (चना) ला १० ते १२ तास भिजत ठेवायचे आहे.
5. पाण्याची प्रक्रिया पूर्ण झाल्यानंतर त्या डाळ ला कडक उन्हात वाळवत ठेवावे ज्यामुळे त्यातील ओलावा पूर्णपणे निघून डाळ वरील कवच आणि डाळ चे दोन भाग होण्यास मदत होईल.
6. उन्हामध्ये वाळवलेली डाळ एमरी रोल पेटीच्या हौपरमध्ये टाकावे. एमरी रोल पेटीच्या सहाय्याने डाळ बनते, त्यामुळे डाळ वरील कवच निघून डाळचे दोन भाग होतात.
7. रोल पेटी मधून डाळ निघल्यानंतर आउटलेट पाइपसे खटखटा मशीन मध्ये येते व त्यातील दोन भाग झालेली डाळ, गोटा डाळ आणि निघालेले कवच ह्या सर्वांची ग्रेडिंग केल्या जाते.
8. एवढ्या पास मध्येपण जर गोटा डाळ चे दोन भाग होत नसतील तर ती गोटा डाळ वरील दिलेल्या प्रक्रिया अणूक्रमाने पुन्हा वापरात आणावी.



PKV MODEL MINI DAL MILL MACHINE

दाल बनाने की आवश्यक प्रक्रिया निम्नलिखित क्रम से रहेगी।

1. जिस माल की दाल बनाना है उस दाल को प्रक्रिया के पहले धूप में ५ से 6 घंटों तक पूरितरह सुखाये।
2. जिस कच्चे माल की दाल बनाणी है वह माल साफ करने हेतु योग्य जालि नंबर की जालि ईस्तमाल कीजीये।
3. सबसे पहले कच्चे माल की ग्रेडिंग करे. ग्रेडिंग करणे हेतु कच्चे माल को खटखटा मशीन के हौपर में डालना है। इस मशीन में ब्लोवर और सायक्लोन जुड़ा होने की वजह से कच्चा माल साफ किया जाता है।
4. ग्रेडिंग होने के बाद दाल को पाणी की प्रक्रिया करणी होती है। पाणी प्रक्रिया में दाल को पुरी तरह से पाणी में भिगोके रखना पडता है। मूग और उडीद को ५ से ६ घंटों तक भिगोके रखना है। तूर और चना दाल (हरभरा) को १० से १२ घंटों तक भिगोके रखना है।
5. पाणी प्रक्रिया पूरी होने के बाद वह दाल को तपते हुये धूप में पुरी तरह से सूखाये। जिस कारण दाल से मॉईसचर पूरितरह से निकलकर दाल से छिलका ऊतारने और दाल के दो भाग करने में मदत होती है।
6. धूप में सुखाये हुए दाल को एमरी रोल पेटी के हौपर में डालिये। एमरी रोल पेटी की मदत से दाल बनती है। जिस कारण दाल से छिलका ऊतारकर दाल के दो भाग कीये जाते है।
7. रोल पेटी से दाल निकलने के बाद दाल आउटलेट पाइपसे खटखटा मशीन में आती है। वह में से दो भाग बनी हुई दाल, गोटा दाल और निकला छिलका यह सभी को ग्रेडिंग किया जाता है।
8. इन सभी पासमेंसेभी अगर गोटा दाल के दो अलग भाग नहीं होते हो तो ऊपर दिये हुए प्रक्रिया क्रम को फ़ीरसे दोहराईए।

The required process is to convert raw pulses into finish pulse is given as following sequence.

1. Firstly the raw pulses keeps to dry completely upto 5 to 6 hours.
2. For cleaning purpose use the required jali with jali number for whatever type of pulses convert into finish dal.
3. Firstly grading the raw grain pulses. Raw grain pulses cast in KhatKhata Machine Hopper for grading purpose. In this machine Blower & Cyclone is connected so its helpful to clean the pulses.
4. After grading of raw pulse material then water smearing process is required. In water smearing process the raw pulses totally dip into the tub of water. The green & black gram keeps dip into water about 5 to 6 hours. Pigeon peas (Tur, Arhar) keeps dip into water about 10 to 12 hours.
5. After water smearing process keeps pulses at open warm surface for sun-dried. In this process the moisture from raw pulse material is totally removed which help to de-husk and splitting into two parts of pulses.
6. The Sun-dried pulse cast into Emery Roll Peti Hopper. In Emery Roll Peti pulses convert into finish dal, which cause to De-husk the seed coat and split into two separate parts.
7. After this, from the Roll Peti outlet pipe pulses flows to KhatKhata machine screen. The function of KhatKhata is to separate the gota dal (whole round shape dal), husk & spitting dal from the different pipe connections.
8. If from the all process the gota dal is not splitted into two separate parts then repeat all above process sequentially