സീലിങ് മെഷീൻ

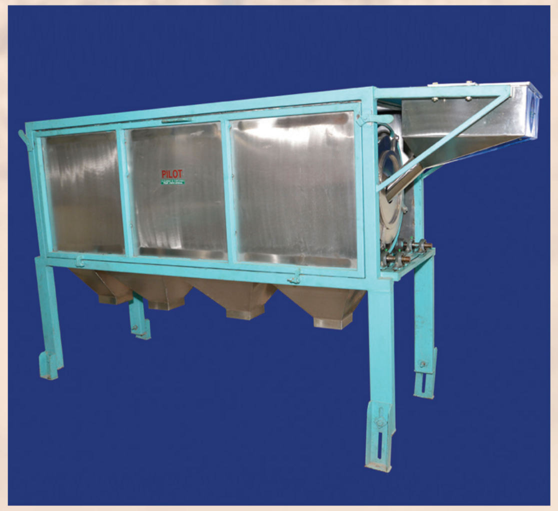
ഉപയോഗം:
പാക്കറ്റുകൾ അടയ്ക്കുക (സീൽ) ചെയ്യുക
ക്ഷമത:
400 പാക്കറ്റുകൾ/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
സീലിങ് മെഷീൻ ഉപയോഗിച്ച് സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനപ്പൊടികൾ നിറച്ച പാക്കറ്റുകൾ തുടർച്ചയായി സീൽ ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്നു. ഇതിൽ തിരശ്ചീനമായോ ലംബമായോ പാക്കറ്റുകൾ സീൽ ചെയ്യുന്നതിന് മിനി ബാൻഡ് സീലർ ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നു.

വെള്ളകുരുമുളക് ഉൽപാദന യൂണിറ്റ്

മൂപ്പെത്തിയ പച്ച കുരുമുളകിൽ നിന്നോ ഉണക്കിയ കുരുമുളകിൽ നിന്നോ ആണ് വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്. പച്ചക്കുരുമുളക്, തിരികൾ പറിച്ച ഉടനെ മെതിയന്ത്രത്താൽ മെതിച്ച് റോട്ടറി ഗ്രേഡറിന്റെ സാഹയത്തോടെ തരംതിരിക്കുന്നു. 4. മി. മീറ്ററോ അതിൽ അധികമോ വലിപ്പമുള്ള മണികളാണ് വെള്ളക്കുരുമുളകിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. തരംതിരിച്ച പച്ചകുരുമുളക് മണികളെ ഡ്രം വാഷറുപയോഗിച്ച് കഴുകി ഫെർമ്മന്റേഷൻ ടാങ്കിൽ പുളിപ്പിക്കൽ പ്രക്രിയയ്ക്ക് വിധേയമാക്കുന്നു. ടാങ്കിലെ വെള്ളം ദിവസം തോറും മാറ്റണം. പുളിച്ച കുരുമുളക് മണികളുടെ പുറം തൊലി നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന് പൾപ്പർ കം വാഷർ എന്ന യന്ത്രം ഉപയോഗിക്കുന്നു. പുറം തൊലി നീക്കം ചെയ്ത വെള്ളക്കുരുമുളക് കഴുകി വൃത്തിയാക്കി 2-3 ദിവസം വരെ സോളാർ ടണൽ ഡ്രയറിൽ ഇട്ട് ഉണക്കുന്നു. ഉണങ്ങിയതിനുശേഷം ഇവയെ വൃത്തിയാക്കി തരംതിരിച്ച് പാക്കറ്റുകളിലാക്കുന്നു.

പച്ചകുരുമുളകിനുള്ള ഗ്രേഡർ

ഉപയോഗം:
പച്ചക്കുരുമുളകിനെ നാല് ഗ്രേഡുകളായി തരം തിരിക്കുക
ക്ഷമത:
150 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ റോട്ടറി ഡ്രൈയറിൽ വ്യത്യസ്ത വലുപ്പത്തിലുള്ള സുഷിരങ്ങളോട് കൂടിയ (2.5, 4.5, 6.5 മി.മി) അരിപ്പകൾ ഉണ്ട്. ഈ അരിപ്പകൾ ഉപയോഗിച്ച് പച്ചക്കുരുമുളകിനെ തരംതിരിക്കുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.37 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.



വാഷർ

ഉപയോഗം:
വെള്ളത്തിലോ നീരാവിയിലോ മൃദുവായി കഴുകുക
ക്ഷമത:
25 കി. ഗ്രാം/ ബാച്ച്
സവിശേഷതകൾ:
സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ വാഷർ ഡ്രമ്മിൽ അവശിഷ്ടങ്ങൾ പുറന്തള്ളുന്നതിന് ബ്രഷിങ്ങ് യൂണിറ്റും ടിൽടിങ്ങ് സംവിധാനങ്ങളുമുണ്ട്. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.37 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.

ഫെർമന്റേഷൻ ടാങ്ക്

ഉപയോഗം:
കുരുമുളകിനെ ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്യുകയും പുളിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുക.
ക്ഷമത:
250 കി. ഗ്രാം/ ബാച്ച്
സവിശേഷതകൾ:
പച്ചയോ, ഉണക്കിയതോ ആയ കുരുമുളകിനെ സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ ഫെർമന്റേഷൻ ടാങ്കിൽ ശേഖരിക്കുന്നതിനായി സുഷിരങ്ങളോട് കൂടിയ ബാസ്ക്കറ്റുണ്ട്. ഇവിടെ ബ്ലാഞ്ചിങ്, പുളിപ്പിക്കൽ എന്നീ പ്രക്രിയകൾക്ക് കുരുമുളകിനെ വിധേയമാക്കാം.

പൾപ്പർ കം വാഷർ

ഉപയോഗം:
പുളിപ്പിച്ച കുരുമുളകിനെ കഴുകി പുറം തൊലി നീക്കുക.
ക്ഷമത :
200 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
പുളിപ്പിച്ച കുരുമുളകിൽ നിന്നും പുറം തൊലി നീക്കി വെള്ളക്കുരുമുളകാക്കാൻ സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ പൾപ്പർ ഡ്രമ്മിൽ നൈലോൺ ബ്രഷുകളും പാഡിലുകളുമുണ്ട്. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 2.21 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.

ലേഖകർ : ജയശ്രീ. ഇ
ഷീജ. ടി.ഇ
സനീറ.ഇ.കെ.
ഡെന്നീസ് എബ്രഹാം ജോർജ്ജ്
പ്രസാധകർ : ഡയറക്ടർ
ഐ.സി.എ.ആർ - ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം, കോഴിക്കോട്

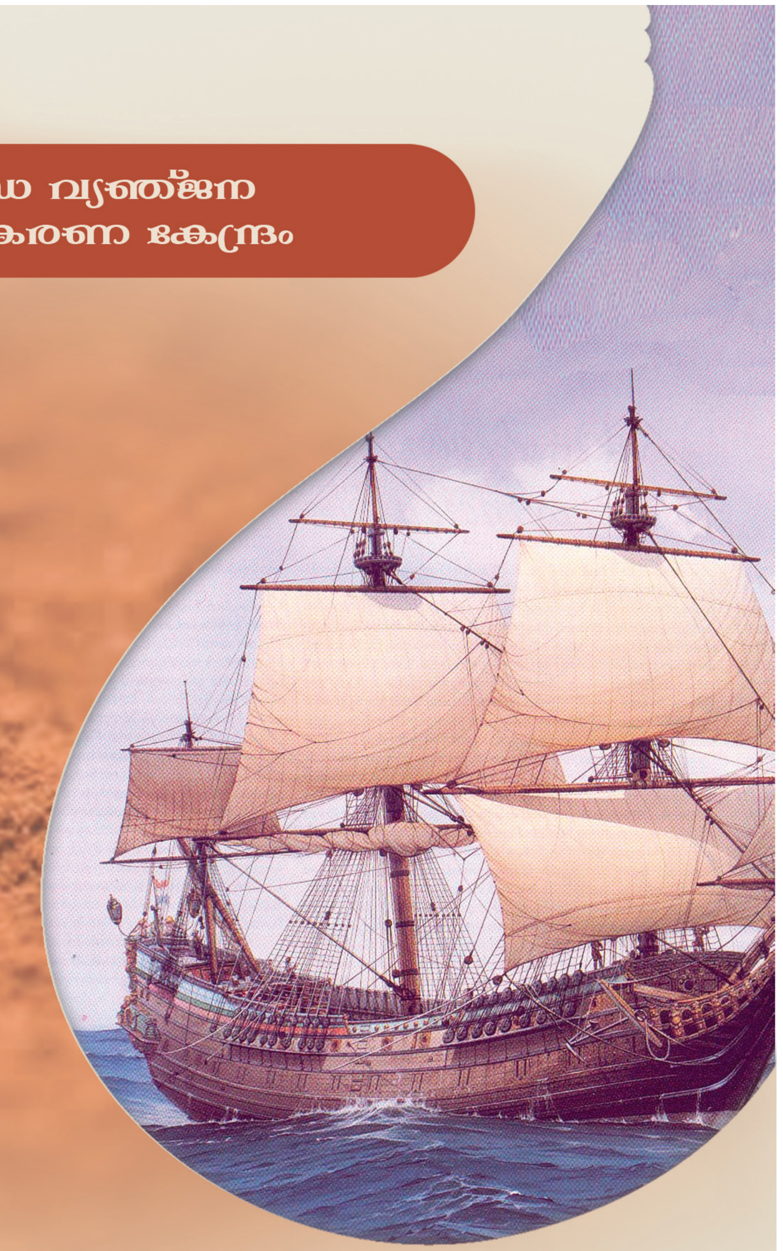
ബിസ്സിനസ്സ് സംരംഭകർക്ക് വിവിധ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ പൊടിച്ചു പാക്ക് ചെയ്യാനും ഒരു പരിധിവരെ മാർക്കററ് ചെയ്യാനുമുള്ള സംവിധാനം ഇപ്പോൾ ഇവിടെ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ സൗകര്യങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ താൽപ്പര്യം ഉണ്ടെങ്കിൽ താഴെ പറയുന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെടുക.

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കായി ബന്ധപ്പെടുക.

ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ടെക്നോളജി മാനേജ്മെന്റ്
-ബിസിനസ്സ് പ്ലാനിങ്ങ് ആൻഡ് ഡെവലപ്മെന്റ് യൂണിറ്റ്
(ഐ. ടി. എം. - ബി.പി.ഡി യൂണിറ്റ്)
ഐ.സി.എ.ആർ-ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം
മേരിക്കുന്ന് പി.ഒ, കോഴിക്കോട് - 673012, കേരളം
ഫോൺ : 0495 2731410
ഇമെയിൽ:itmu@spices.res.in;bpd.iisr@spices.res.in; bpd.iisr@gmail.com

ICAR

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന സംസ്കരണ കേന്ദ്രം



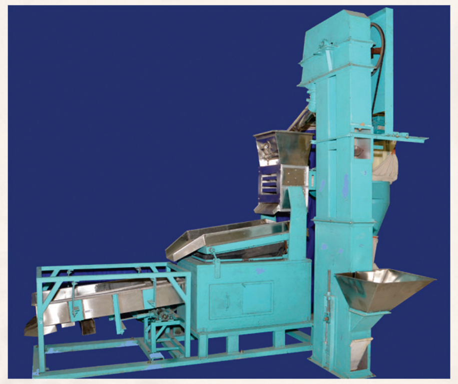
ഐ.സി.എ.ആർ - ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം
ഗവേഷണ ഫാം, പെരുവണ്ണാമൂഴി- 673528
കോഴിക്കോട്, കേരളം.

ഐ.സി.എ.ആർ - ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ പെരുവണ്ണാമൂഴിയിലെ ഗവേഷണ ഫാമിൽ 'സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന സംസ്കരണ കേന്ദ്രം' പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചു. ഗുണനിലവാരമേറിയ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദനത്തിന് പരിശീലനവും, ശാസ്ത്രീയമായ മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങളും നൽകി സംരംഭകരെ ഈ മേഖലയിലേക്ക് ആകർഷിക്കുക എന്നതാണ് ഈ കേന്ദ്രത്തിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ വിവധതലത്തിലുള്ള സംസ്കരണത്തിന് വേണ്ട ഉപകരണങ്ങളുടെ ഒരു ശ്രേണി തന്നെ ഇവിടെ സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. കുരുമുളക് വൃത്തിയാക്കൽ - തരംതിരിക്കൽ യൂണിറ്റ്; കറിപ്പൊടി ഉൽപാദന യൂണിറ്റ്; വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉൽപാദന യൂണിറ്റ് എന്നിങ്ങനെ മൂന്ന് വ്യത്യസ്ത യൂണിറ്റുകളാണ് ഈ കേന്ദ്രത്തിൽ ഇപ്പോൾ സജ്ജമായിരിക്കുന്നത്. ഈ കേന്ദ്രത്തിന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാന്റേർഡ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ "മാനുഫാക്ച്ചറിങ്" ലൈസൻസും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .

കുരുമുളക് വൃത്തിയാക്കൽ – തരം തിരിക്കൽ യൂണിറ്റ്

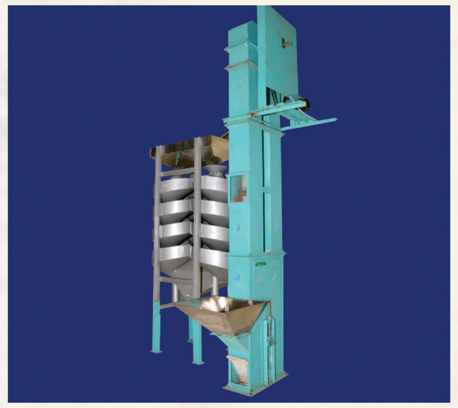
സുഗന്ധവിളകളുടെ രാജാവായ കറുത്തപൊന്ന് എന്ന കുരുമുളക് നമ്മുടെ രുചിക്കൂട്ടിന് ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ഒരു സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനമാണ്. മാത്രമല്ല കുരുമുളക് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ ഒരു പ്രധാന കയറ്റുമതിച്ചരക്കാണ്. കുരുമുളക് വള്ളിയിൽ നിന്ന് മൂപ്പെത്തിയ മണികൾ പാകമാകുമ്പോൾ പറിച്ചെടുത്ത്, മെതിച്ച്, പാറ്റി, തുറസ്സായ കോൺക്രീറ്റ് തറയിലിട്ട് ഉണക്കി പരമ്പരാഗതമായ രീതിയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ കുരുമുളക് മണികളിൽ പൊടിപടലങ്ങൾ, തണ്ട്, ഇലകൾ, കളകൾ തുടങ്ങിയ മാലിന്യങ്ങൾ വന്നുചേരാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. കുരുമുളകിനെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാക്കുന്നതിനുമുമ്പ് ഈ മാലിന്യങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്യേണ്ടത് അനിവാര്യമാണ്. ഇതിനു വേണ്ടി ഈ യൂണിറ്റിൽ ബ്ലാക് പെപ്പർ ക്ലീനർ -കം ഗ്രേഡർ, സ്പൈറൽ സെപ്പറേറ്റർ, മെറ്റൽ ഡിറ്റക്ടർ എന്നീ ഉപകരണങ്ങൾ ക്രമീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. യന്ത്രങ്ങളുടെ സഹായത്താൽ വൃത്തിയാക്കിയെടുത്ത കുരുമുളക്മണികൾ അവയുടെ വലുപ്പക്രമത്തിൽ തരംതിരിച്ച് ചാക്കുകളിൽ നിറയ്ക്കുന്നതിനും ഇവിടെ സംവിധാനമുണ്ട്.

ക്ലീനർ കം ഗ്രേഡർ



ഉപയോഗം:
കുരുമുളകിൽ നിന്നും ലോഹമാലിന്യങ്ങളെ നീക്കം ചെയ്യുക
ക്ഷമത:
300 കി.ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
ഇരുമ്പ്, ഇരുമ്പിതര ലോഹങ്ങൾ, സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ എന്നിവയുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കുരുമുളകിൽ നിന്നും കണ്ടുപിടിച്ച് എയർ കംപ്രസർ മൂലം മാലിന്യങ്ങളെ വലിച്ചെടുത്ത് നീക്കം ചെയ്യുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 1.47 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

സ്പൈറൽ സെപ്പറേറ്റർ



ഉപയോഗം:
കുരുമുളകിനേയും വെള്ളകുരുമുളകിനേയും വലിപ്പക്രമത്തിൽ തരംതിരിക്കുക.
ക്ഷമത:
100 കി. ഗ്രാം./ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
വ്യത്യസ്തവലുപ്പത്തിലുള്ള സുഷിരങ്ങളോട് കൂടിയ (3 മി.മി., 4 മി.മി., 5 മി.മി., 6 മി.മി.) സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ അരിപ്പകൾ കുരുമുളക് മണികളെ വലുപ്പക്രമത്തിൽ തരംതിരിക്കുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.74 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

മെറ്റൽ ഡിറ്റക്ടർ

ഉപയോഗം:
കുരുമുളകിൽ നിന്നും ലോഹമാലിന്യങ്ങളെ നീക്കം ചെയ്യുക
ക്ഷമത:
300 കി.ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
ഇരുമ്പ്, ഇരുമ്പിതര ലോഹങ്ങൾ, സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ എന്നിവയുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കുരുമുളകിൽ നിന്നും കണ്ടുപിടിച്ച് എയർ കംപ്രസർ മൂലം മാലിന്യങ്ങളെ വലിച്ചെടുത്ത് നീക്കം ചെയ്യുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 1.47 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

ഗ്രേഡർ

ഉപയോഗം:
കുരുമുളകിനേയും വെള്ളകുരുമുളകിനേയും വലിപ്പക്രമത്തിൽ തരംതിരിക്കുക.
ക്ഷമത:
100 കി. ഗ്രാം./ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
വ്യത്യസ്തവലുപ്പത്തിലുള്ള സുഷിരങ്ങളോട് കൂടിയ (3 മി.മി., 4 മി.മി., 5 മി.മി., 6 മി.മി.) സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ അരിപ്പകൾ കുരുമുളക് മണികളെ വലുപ്പക്രമത്തിൽ തരംതിരിക്കുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.74 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

കറിപ്പൊടി ഉൽപ്പാദന യൂണിറ്റ്

ഈ യൂണിറ്റിൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ പൊടിച്ച് പാക്കറ്റുകളിലാക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യങ്ങളുണ്ട്. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലെ ഈർപ്പം 10%ത്തിൽ കൂടുതലാണെങ്കിൽ ഇവയെ പൊടിക്കുന്നതിനു മുമ്പ് സോളാർ ടണൽ ഡ്രൈയറിലോ, റോട്ടറി ഡ്രൈയറിലോ ഇട്ട് ഉണക്കുന്നു. ശേഷം ഇതിന്റെ രുചിയും മണവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി ഡ്രം റോസ്റ്ററിന്റെ സഹായത്താൽ വറുക്കുന്നു. വറുത്തെടുത്ത സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളെ ആവശ്യാനുസരണം പ്ലേറ്റ് ക്രഷറിലോ, മൈക്രോ പൾവറൈസറിലോ ഇട്ട് ചതക്കുകയോ, പൊടിക്കുകയോ ചെയ്യാം. ഇങ്ങനെ പൊടിച്ചെടുത്ത സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ വൈബ്രോ സിഫ്റ്റർ ഉപയോഗിച്ച് അരിച്ച് പാക്കറ്റുകളിൽ നിറച്ച് ഭദ്രമായി പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നു. കറിപ്പൊടി ഉൽപാദനത്തിനായി വിവിധ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളെ നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ ബ്ലൻഡർ എന്ന ഉപകരണം ഉപയോഗിച്ച് പൊടിച്ച് മിശ്രിതമാക്കുന്നു. മിശ്രിതമായ കറിപ്പൊടി ഓട്ടോമാറ്റിക് വെയിങ് ബാലൻസുപയോഗിച്ച് തൂക്കി പാക്കറ്റുകളിൽ നിറച്ചു സീൽ ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു.

സോളാർ ടണൽ ഡ്രയർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഉണക്കുക
ക്ഷമത :
500 കി. ഗ്രാം / ബാച്ച്
സവിശേഷതകൾ:
12.4 മീ. വിസ്തൃതിയും 2.5 മി. ഉയരവും (നടുഭാഗം) ഉള്ള പ്രതലം. ഇതിൽ അർദ്ധവൃത്താകൃതിയിൽ യു.വി. സ്റ്റെബിലൈസ്ഡ് പോളി ഫിലിം ഉപയോഗിച്ച് ആവരണം ചെയ്ത ഗാൽവനൈസ്ഡ് ഇരുമ്പ് കൊണ്ടുള്ള പൈപ്പുകൾ ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. മഴക്കാല ഉപയോഗത്തിനായി ഇതര മാർഗ്ഗം എന്ന രീതിയിൽ വിറക് അടുപ്പും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിലുള്ള വൈദ്യുത ഉപകരണങ്ങളായ എക്സ്ഹോസ്റ്റ് (Exhaust) ഫാനുകൾ, കൺട്രോളർ എന്നിവ സൗരോർജ്ജം ഉപയോഗിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

റോട്ടറി ഡ്രൈയർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഉണക്കുക
ക്ഷമത:
50–100 കി.ഗ്രാം/ബാച്ച്
സവിശേഷതകൾ:
ഉണക്കുന്നതിന് പാചക വാതകത്താൽ കത്തിക്കുന്ന തിരശ്ചീന റോട്ടറി ഡ്രൈയർ. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.37 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെയും 1.75 കി.ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ പാചകവാതകത്തിന്റെയും സഹായം ആവശ്യമാണ്.

റോസ്റ്റർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ വറുക്കുക
ക്ഷമത:
25–50 കി. ഗ്രാം/ ബാച്ച്
സവിശേഷതകൾ:
പാചകവാതകത്തിന്റെ സഹായത്താൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വറുക്കാനുള്ള സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ ഡ്രം. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.37 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെയും 1.05 കി.ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ പാചകവാതകത്തിന്റെയും സഹായം ആവശ്യമാണ്.

പ്ലേറ്റ് ക്രഷർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചതക്കുക
ക്ഷമത:
100 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ 800–1000 മൈക്രോൺ വലുപ്പത്തിൽ ചതക്കുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 5.5 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

മൈക്രോ പൾവറൈസർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളെ നേർമ്മയോടെ പൊടിക്കുക
ക്ഷമത:
100 കി.ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
ഹാമർമിൽ, ബ്ലോവർ, എയർ ലോക്ക് വാൽവ് എന്നിവയുടെ സഹായത്താൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളെ 800 മൈക്രോണോ അതിൽ കുറഞ്ഞ വലുപ്പത്തിലോ പൊടിക്കുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 15.1 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതിയുടെ സഹായം ആവശ്യമാണ്.

സിഫ്റ്റർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനപ്പൊടികൾ അരിക്കുക.
ക്ഷമത:
50 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
ഈ ഉപകരണം ഡബിൾ ഡെക് മോഡലാണ്. ഇതിൽ വൃത്താകൃതിയിലുള്ള സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ വൈബ്രോ സിഫ്റ്റർ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.37 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.

ബ്ലൻഡർ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ മിശ്രണം ചെയ്യുക.
ക്ഷമത:
50 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷകൾ:
ഇതിൽ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനപ്പൊടികളുടെ മിശ്രണത്തിനായി സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ വെസലും റിബൺ ബ്ലൻഡറും ഉണ്ട്. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.74 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.

ഫില്ലിങ് മെഷീൻ

ഉപയോഗം:
സുഗന്ധവ്യഞ്ജനപ്പൊടികൾ തുടർച്ചയായി പാക്കറ്റുകളിൽ നിറക്കുക.
ക്ഷമത:
200 കി. ഗ്രാം/ മണിക്കൂർ
സവിശേഷതകൾ:
ഇതിൽ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനപ്പൊടികൾ ഓട്ടോമാറ്റിക്കായി അളന്ന് പാക്കറ്റുകളിൽ (50–100 ഗ്രാം) നിറയ്ക്കാൻ കപ്പ് ആകൃതിയിലുള്ള ഡോസർ സൗകര്യം ഉണ്ട്. ഇത് പ്രവർത്തിക്കാൻ 0.74 കി. വാട്ട് വൈദ്യുതി ആവശ്യമാണ്.

भाकृअनुप ICAR

iisr