



KFT
KANKER
FARMTECH PVT. LTD.

Engineering solutions
for a better Tomorrow.



CHANA



MURMURA



PEANUT



POHA

Leading manufacturer of agriculture Equipments

POHA MAKING PROCESS

1. Paddy Cleaning - First Paddy bag unloading in pre hopper. Paddy goes up by Elevator (E1) to the Paddy cleaner, the Raw paddy passed Through Paddy Paddy cleaner and destoner in the Paddy cleaned cleaner Paddy is Cleaned by by removing dust, husk, stones & other foreign Material. The clean Paddy then goes to hopper by elevator (E2) to stock for one day production. (as per capacity)
2. Soaking- The clean paddy then transfer to the soaking tanks and all soaking tanks filed with water. and kept for 4 hours for soaking.
3. Transfer to dey bin - Access S1 water form the soaking tank is drain out and soaked Paddy is transfer to the (DB) bin there soaked paddy is stored for one day production.
4. Roasting - The soaked paddy is then passed through Roster Machine and the roasted paddy then Transferred to poha Press machine (P1,P2,P3)
5. Pressing- in poha machine roasted paddy is pressed in and husk of the paddy is separated the flacks so prepared is poha.
6. Cleaning of poha- now the product (poha) is transfer Cleaner through a conveyor.
7. Flacking - Now the clean poha is passed through the for extra pressing and final product is ready.
8. Packing - The finished product is then passes through a roasted screen and in to the bags and after stiching bags are ready to dispatch/store.

धान से पोहा बनाने की प्रक्रिया

धान की सफाई- सर्वप्रथम धान की सफाई की जाती है उसमे से कंकड पत्थर एवं अन्य बाहरी कचरा निकाल कर साफ धान को एक हॉपर में स्टोर कर लिया जाता है।

धान की गलाई- साफ की गई धान को गलाने के लिये होद मे डाला जाता है। जहाँ धान को लगभग 4 घंटे तक पानी भीगोया जाता है। पानी के सम्पर्क मे रह कर धान नरम हो जाती है। इसके पश्चात धान से पानी को अलग कर लिया जाता है। अब गली हुई धान अगली प्रक्रिया के लिये तैयार है।

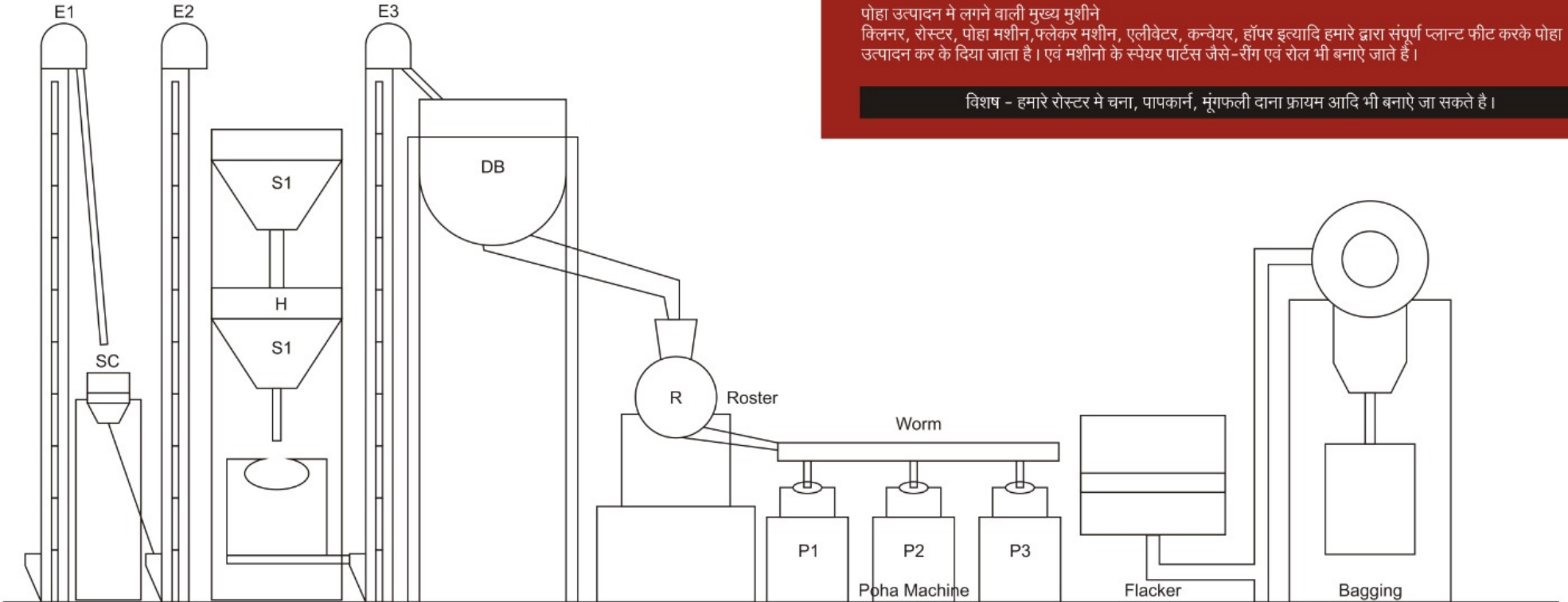
धान की सफाई- गली हुई धान को अब रोस्टर मशीन से एक निश्चित तापमान पर से गुजारा जाता है एवं सीकी हुई धान का तुरंत अगली प्रक्रिया के लिये पहुँचा दिया जाता है।

धान की दबाई- रोस्टर मशीन से निकाली हुई धान को तुरन्त ही पोहा प्रेस मशीन में डाला जाता है जहाँ पर एक विशेष प्रक्रिया द्वारा धान को दबाया जाता है इस प्रक्रिया मे धान का छिलका अलग होकर चावल एक पत्ती के रूप मे चपटा हो जाता है। उसे ही हम पोहा कहते है।

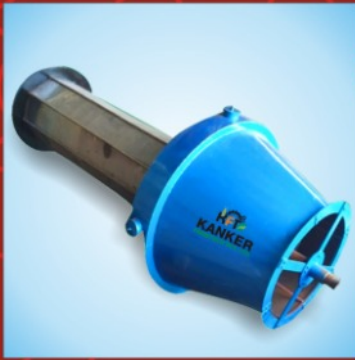
सफाई और फ्लैकिंग- इस तैयार कच चे पोहे को एक बार छान कर फलेकर मे डाला जाता है जहाँ पोहा और पतला होकर पेरिंग के लिये तैयार हो जाता है।

पोहा उत्पादन मे लगने वाली मुख्य मुशीने क्लिनर, रोस्टर, पोहा मशीन, फ्लेकर मशीन, एलीवेटर, कन्वेयर, हॉपर इत्यादि हमारे द्वारा संपूर्ण प्लान्ट फीट करके पोहा उत्पादन कर के दिया जाता है। एवं मशीनो के स्पेयर पार्टस जैसे-रींग एवं रोल भी बनाए जाते हैं।

विशेष - हमारे रोस्टर मे चना, पापकान, मूंगफली दाना फ्रायम आदि भी बनाए जा सकते है।



धान से पोहा बनाने की प्रक्रिया



ROASTER



CHURA MACHINE



FLAKER MACHINE



PACKING MACHINE



POHA ELEVATOR



SOAKING TANK



POHA GRADER



STEAM COOKER



DRYER MACHINE



Factory: Block-B, Plot No.14, Lakhanpuri, Industrial Area,
Block Charama, Distt. Kanker(C.G.) Contact:000000000000
Email: kankerfarmtech2021@gmail.com