



TECHNICAL FEATURES - यांत्रिक जानकारी

1. Emery stone size एमरी पत्थर का कद	150 mm x 20 mm
2. Electric motor capacity मोटर की शक्ति।	1 H.P. 960 RPM. A.C. Singal Phase
3. Voltage. वोल्टेज	220/250 V
4. Size of flour mill आटा चक्की का कद	L 25 x W 21x H 56cm.
5. Weight वजन	Appro. 27 Kg.
6. Ball bearing बोल बेरींग	6204 Z
7. Power consumption per Hour विद्युत खर्च प्रति घंटा।	0.75 unit
8. Grinding capacity per Hour पीसने की क्षमता प्रति घंटा	7 to 11 Kg.

WARRANTY

"Megha" flour mill carries warranty for satisfactory performance against any manufacturing defect for a period of 6 months from the date of supply excluding capacitor & Emery stones

Authorised Dealer :

SQUARE MODEL



विशेषताओ

1. आधुनिक टेकनीकથી बनावेळ छोर्ठ गिर्ज, जग्घा, समय बचावे छे.
2. दरेक जतना अनाज तथा सुका मसाला दणी शकय छे.
3. कोम्पेक्ट स्टेनलेस स्टीलनी बोडी अने वधु कार्यदक्ष.
4. यलाववाभां अने सफाई करवाभां अेकदम सरलता.
5. अेमरी पथ्थर छोवाथी लांभो समय यावे छे.
6. जर्जरीयात प्रमाणेनो (जीएओ-जाओ) वोट दणी शकय छे.
7. मोटरनी सलामती माटे अेम.सी.बी. स्वीचनी सुविधा.

विशेषताए

1. आधुनिक तकनिक से बनी है जो उर्जा, जगह, समय बचाती है।
2. प्रत्येक तरह का अनाज और सुखा मसाला पीसा जा सकता है।
3. कोम्पेक्ट स्टेनलेस स्टील बोडी और ज्यादा कार्यदक्ष।
4. चलाने की और सफाई करने की सरल पध्धति।
5. एमरी पत्थर होने से लम्बे समय चलते है।
6. आटा अपनी पसंद अनुसार मोटा या महीन पीसा जा सकता है।
7. एम.सी.बी. स्वीच लगी होने से मोटर सुरक्षित रहती है।

Salient Features

1. Modern technique to save energy, space and time.
2. Grinds all grains and dry masala.
3. Compact stainless steel body and more efficient.
4. Easy operating & cleaning system.
5. Emery stone has long life.
6. Can get desired fine or coarse flour.
7. M.C.B. Switch for safety of electric motor.

MANUFACTURED BY
BHOOMI
ENGINEERING WORKS
AHMEDABAD - 382415

MEGHA
FLOUR MILL
AN ISO 9001 : 2008 CERTIFIED COMPANY



**STAINLESS STEEL
TABLE TOP MODEL**



१. डीलीवरी कवरना त्रणो नोभ बराबर झीट करो.
Tight all three knobs of delivery cover.
डीलीवरी कवर के तीनो नोब ठीक से फिट करे।



२. छोपर झीट करी नाणया साथे थेवी लगावो
रेग्युलेटर सात पर राभो.
Fit the hopper & outlet bag & keep
regulator on seven.
होपर और आउटलेट बेग फीट करे और
रेग्युलेटर को सात पर रखीये।

Flourmill operating System

1. Tight properly all three knobs of delivery cover.
2. Fit the hopper properly on flour mill & mount flour bag on outlet. Keep regulator on seven.
3. Switch on the flour mill and Fill the hopper with grains.
4. Adjust the regulator to get desired size of flour.
Turn regulator clockwise for coarse grinding and anti clockwise for thin grinding.
5. After grinding is completed, turn the regulator clock wise, so the emery stone become free and switch off after sometime to clean the flour of chamber.
6. To clean the flour mill open delivery cover and

Special Instructions

1. Proper earthing is necessary in electric fittings.
2. Always use dry grains - masala for grinding. Wet or oily grains-masala damages the emery stone.
Grind such grains-masala after drying only.
3. For proper maintenance give break for some time to flour mill after the constant grinding for an hour.
4. Use brush or dry cloth to clean emery stone. Avoid using water or wet cloth for cleaning emery stones.
5. Sometime emery stone accumulates a thin layer of flour due to constant thin grinding. In such conditions grindout wheat rough & coarse, which will remove thin layer of flour on emery stone.
6. During the setting of regulator, if it touch the stop pin & even though not getting thin flour, please open the stop pin and set the pin in next hole.

MEGHATM

FLOUR MILL



उ. धरधंटी यालु करीने पुश बटन
दबावो. छोपरमा अनाज भरु.
Switch on Flour mill,
push the push button.
Then fill up the hopper.
आटाचक्की चालु करके पुश बटन को
दबाईये। होपर में अनाज डालीए।

आटाचक्की चलाने की प्रक्रिया

१. डीलीवरी कवर के तीनो नोब ठिक से फिट करे।
२. आटाचक्की के उपर होपर सही तरीके से फिट करे और नालचे के साथ कपडा फिट करे। रेग्युलेटर सात पर रखे।
३. आटाचक्की की स्वीच चालु करे और होपर को अनाज से भरे।
४. मनपसंद आटा पाने के लिए रेग्युलेटर को दाहिनी ओर आहीस्ता आहीस्ता घुमाकर सेट करे और चक्की चालु रखे।
५. पीसाई पुरी हो जाने के बाद रेग्युलेटर को उलटा (बायीं) घुमाईये। इससे पत्थर फ्री हो जायेगे। चक्की को थोड़ी देर चलाने के बाद बंध करे ताकी चेम्बर साफ हो जाये।
६. आटाचक्की की सफाई के लिये डीलीवरी कवर खोलें और ब्रश या सुखे कपडे से साफ करे।

आवश्यक सुचना

१. ईलेक्ट्रीक फीटींग में अर्थींग का होना खास आवश्यक है।
२. सुखे अनाज - मसाले ही पीसे। भेजवाले और तेलयुक्त अनाज - मसाले पीसने से एमरी पत्थर को हानी होती है। कृपया ऐसे अनाज - मसाले सुखाकर या भुंजकर ही पीसे।
३. अच्छी देखभाल के लिए आटाचक्की को लगातार एक घंटा चलाने के बाद थोडा समय का विराम आवश्यक है।
४. एमरी पत्थर साफ करने के लिए सिर्फ ब्रश या सुखे कपडे का ईस्तेमाल करे। पानी या गीलेकपडे से साफ न करे।
५. लगातार महीन पीसने से एमरी पत्थर पे आटे की पतली पपडी जम जाती है। ऐसे समय गेहुं का करकरा आटा पीसने से एमरी पत्थर साफ हो जायेगे।
६. रेग्युलेटर सेट करते समय यदी वो स्टोप पीन के साथ टच हो जाये फिर भी महीन आटा न मिले तो स्टोप पीन को खोलिए और आगेके होल में पीन डालकर सेटींग कीजीये।



४. ज़रूरीयात मुजब रेग्युलेटर ईरवी ज़ाडा-ज़ीषां
लोड माटे सेटींग करु.
To get desired flour, set the
regulator accordingly.
मनपसंद आटा पाने के लिये रेग्युलेटर को
घुमाकर सेट करे।



५. सफाई माटे डीलीवरी कवर भोली ब्रश अथवा
सुका कपडा वडे सफाई करु.
Open the delivery cover and use
brush or dry cloth for cleaning.
डीलीवरी कवर खोलकर ब्रश या सुखे कपडे से साफ करे।

धरधंटी यलाववानी पध्दती

१. डीलीवरी कवरना त्रणो नोभ बराबर झीट करो.
२. धरधंटी उपर छोपर बराबर झीट करो तथा नाणया साथे लोटनी थेवी लगावो. रेग्युलेटर सात पर ज राभो.
३. धरधंटीनी स्वीच ओन करी यालु करो अने त्यार बाढ छोपर मां अनाज भरु.
४. ज़ेठता प्रमाणेनो लोट मेणववा माटे रेग्युलेटरने धीरे धीरे जीषा तरफ (जमझीबाजू) ईरवता रछो. जया मनपसंद लोट आवे त्यां रेग्युलेटर सेट करु अने धरधंटी यालु राभो.
५. छोपरमां रडेले अनाज संपूर्ण दणया बाढ रेग्युलेटर उल्टी दिशा मां (डाभीबाजू) ईरवो जेथी धंटीना पत्थर झी थशे. धंटी थोडी वार पछी बंध करु जेथी चेम्बरनो लोट साफ थई जशे.
६. धरधंटीनी सफाई माटे डीलीवरी कवर भोली, ब्रश अथवा सुका कपडा वडे सफाई करु.

भास सुचनाओ

१. धरधंटीना वपराश माटे अर्थीगवाणु वायरींग छोवु ज़रूरी छे.
२. अनाज तथा मसाला छंमेशा सुका दणवा. भेजवाणा अने तेलयुक्त अनाज- मसाला दणवाथी एमरी पत्थरने नुकशान पछोये छे. तेथी आवा अनाज मसालाने सुकवी अथवा गरम करी, ठारी ने दणवा.
३. सारी ज़ाणवषी माटे धरधंटी सतत अेक कलाक यलाववा बाढ थोडो समय बंध राभवी.
४. एमरी पत्थर साफ करवा माटे इकत ब्रश के कोरा कपडानो उपयोग करवो. पाछीथी के लीना कपडाथी पत्थर धोवा के साफ करवा नही.
५. एमरी पत्थर पर लोट ज़ामी ज़ाय त्यारे धर्णिनो ज़ाडो लोट (करकरो) दणो. जेथी पत्थर साफ थई जशे.
६. रेग्युलेटर जीषा तरफ करता स्टोप पीन ने अडी जतु छोय, छतां जीषु न दणाय त्यारे स्टोप पीन भोली अेक छोल आगणमां पीन लगावीने सेटींग करवुं.