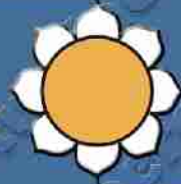


लोटस एनर्जी



Lotus Energy

LOTUS ENERGY'S SOLAR DRYER

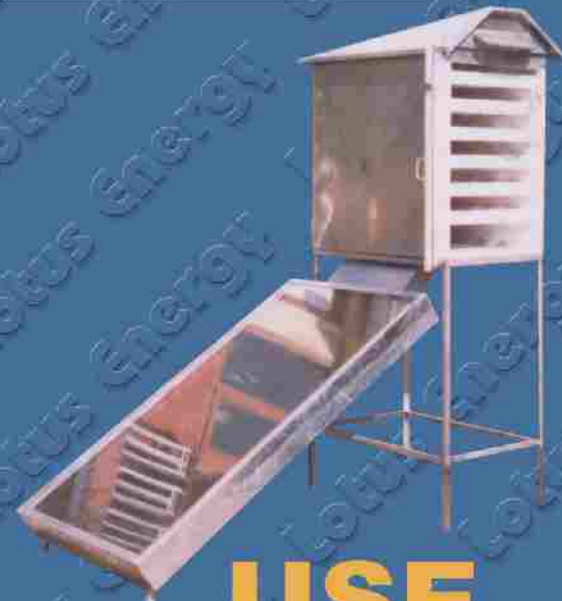
Since ages, people have been using the sun for drying different types of food products. Dried food can be conserved for later use, sold to distant markets and provide often the only source of income for villagers. Drying in the open sun is not hygienic, it takes a long time to dry and rain may slow down the drying process. Without careful drying technology food is not fully dried resulting in growth of bacteria, fungus and loss of investment. These days professional food producers need accurate temperature regulation and cost effective designs while still being able to make use of the sun's free energy. Lotus Energy's Solar Dryer offers consistent temperature regulation with the aid of a solar heater. Lotus's Dryer is not hindered by monsoon rain by the help of a solar powered heater.

WHY RISK LOSING YOUR DRYING FOOD BY GETTING RAINED OUT?

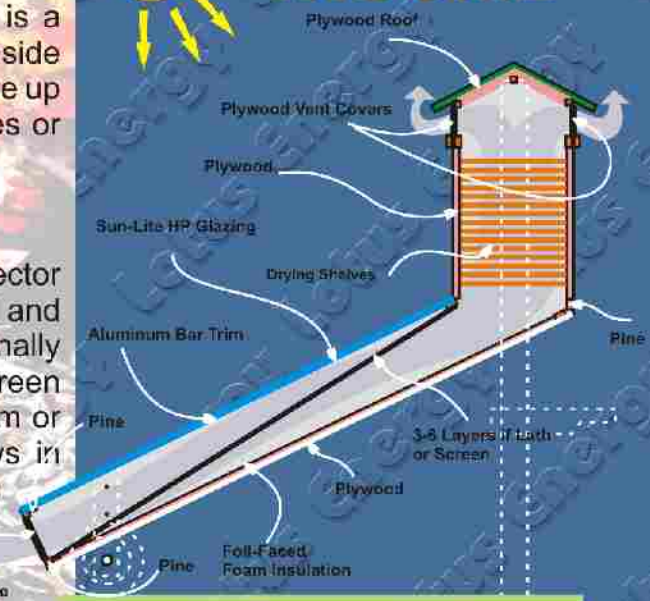
This age old concept has been technically enhanced with Lotus Energy's solar heating technology. Now you don't have to wait for the sun to shine to resume your food drying production. Solar heaters keep temperatures hot enough to kill bacteria freeing you from worry and hassle. Never take chances again with our temperature specific regulation. You will be able to easily maintain a constant average temperature between 55°-70°C which is a desirable range for most food drying and for pasteurization. Inside drying capacity is large enough for professional use. There are up to eight shelves that will hold 35 to 40 medium sized apples or peaches cut into thin slices.

UNIQUE DESIGN

Lotus Energy's food dryer uses a "Through Pass" collector configuration. Solar energy passes through a glazing material and is absorbed by layers of black aluminum screening diagonally positioned in the air flow channel. The air around the black screen is heated and rises into the drying chamber. A slight vacuum or negative pressure is created by the rising air which draws in additional air through the inlet vent and the aluminum mesh absorber. This air is heated and the process continues.



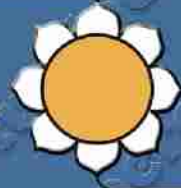
USE THE SUN FOR INCOME



Type	Capacity	No. of Trays	Size of Tray	Elec. Heater (Optional)
Box Type	3 Kg	4	50cm X 25cm	Not Available
Box Type	8 Kg	4	80cm X 50cm	Available
Rack Type	15 Kg	8	80cm X 50cm	Available

1249 Thirbam Sadak - 3, P.O. Box 9219 Bhatbhateni
Tel: +977 (1) 4418 203 Fax: +977 (1) 4412 924, Kathmandu, Nepal
mailto:info@lotusenergy.com Web: <http://www.lotusenergy.com>

लोटस एनर्जी



Lotus Energy

लोटस एनर्जीद्वारा उत्पादित सोलार ड्रायरहरू :

वर्षौयता मानिसहरूले सूर्यको तापक्रमको सहाराले विभिन्न प्रकारका खाद्यान्नहरू सुकाउदै आइरहेका छन्। सुख्खा खानेकुराहरू धेरै पछिसम्म प्रयोग गर्नसकिने, धेरैसमयसम्म घरमै सुरक्षित राखि राख्न सकिने र टाढा टाढाका बजारहरूमा विक्रि गर्नका लागि पनि निकै उपयुक्त हुने भएको हुनाले छिट्टै कुहिने /विग्रने खाद्य पदार्थलाई सुकाएर राख्ने चलन परम्परादेखि चल्दैआइरहेको छ । खुल्ला घाममा खाद्यान्नहरू सुकाउदा तिनीहरूमा भएको पौष्टिक तत्वहरू नाश हुन्छन्, साथै सुक्नको लागि धेरै समय पनि लाग्दछ । घाम नलागेको बेलामा र वर्षाको बेलामा सुक्न धेरै ढिलो हुन सक्छ । सांख्यिकी साधन सुकाउने प्रविधि नभए खाने कुराहरू पूर्णरूपमा सुक्न पाउँदैनन् साथै तिनीहरूमा विभिन्न प्रकारका हानिकारक किटाणुहरूको प्रवेश हुन जान्छ र खाद्य पदार्थ त्यसै खेरजाउन सक्छ । आजभोली व्यावसायिक रूपमा खाद्य पदार्थहरूलाई आधुनिक तथा वैज्ञानिक किसिमका तर कम खर्चिला सोलार ड्रायरहरूको माध्यमबाट छिटो छरितो तरिकाले सुकाउन सकिन्छ । लोटस एनर्जीका सोलार ड्रायरहरू सोलार हिटरका सहायताले उचित ताप नियन्त्रण गर्दछन् र घाम नलागेको बेलामा पनि विद्युत को सहायताले सुचारु रूपले खाद्य पदार्थहरू सुकाउन सक्दछन् । लोटस एनर्जीका सोलार ड्रायरहरूमा तपाईंहरूको आवश्यकता हेरी विद्युतिय हिटर पनि जडान गर्न सकिन्छ जसको सहायताले घाम नलाग्ने मौसम जस्तै वर्षायाम तथा हिउँदमा पनि एकनाशले खाद्य पदार्थ सुकाउन सकिन्छ ।



सौर्य शक्ति तपाईंको आम्दानीको श्रोत

सौर्य सुकाउने प्रणाली (सोलार ड्रायर) का फाइदाहरू :

- १) यसमा सुकाउने चिजहरू सिधा घाममा सुकाउनु भन्दा अति छिटो सुक्दछ ।
- २) यसमा सुकाउने चिजहरू (खाद्य वस्तुहरू) को पौष्टिक तत्वहरू सुकाउने प्रक्रियामा नाश हुन्दैन।
- ३) सुकाउने प्रक्रियामा भिँगा जस्ता रोगहरूका संस्वाहक किराहरूले खाद्य पदार्थ छुन सक्दैन जसले गर्दा सोलार ड्रायरमा सुकाइएको खाद्य पदार्थहरू सरुवा रोगका किटाणु रहित हुन्छन्।
- ४) सोलार ड्रायरमा खाना सुकाउदा ५५° देखि ७०° सेल्सियस सम्म तापक्रम पुग्ने भएको हुदा सुकाउने खाद्य पदार्थमा रहेका सम्पूर्ण किटाणुहरू खाद्य पदार्थ सुक्दा सम्म सबैनाश भइ सकेको हुन्छ । जसले गर्दा सोलार ड्रायरमा सुकाइएका खाद्य पदार्थहरू पौष्टिक हुनुका साथै अति स्वस्थकर पनि हुन्छ ।

सुकाउन राखेका खाद्यान्नलाई रोगको पीको हुनबाट कसरी बचाउने ?

परम्परागत रूपमा सुकाउने प्रविधिलाई लोटस एनर्जीले परिष्कृत नयाँ वैज्ञानिक प्रविधिमा परिवर्तन गरिदिएको छ । तपाईंहरूले अब आफ्नै परिवारको लागि तथा व्यावसायिक रूपमै पनि फलफूल, साग सब्जी, मासु तथा औषधीहरू वैज्ञानिक तरिकाले सुकाएर लामो समय सम्म सुरक्षित राख्न सक्नु हुन्छ । सूर्यको तापले सुकाउने यो नयाँ प्रविधिले एक निश्चित उच्च तापक्रम राखेर हानिकारक किटाणुहरूलाई नाश गर्नेहुनाले यो प्रविधिबाट सुकाइएको खानेकुरा अति पौष्टिक तथा स्वस्थकर हुन्छ । सोलार ड्रायरको स्थिर, औसत तापक्रम ५५°F देखि ७०° सेल्सियस हुने गर्दछ, जुन वैज्ञानिक रूपमा खाद्यान्न प्रशोधन गर्ने तापक्रम हो । ड्रायर भित्रको सुकाउने तापक्रम धेरै हुने भएकोले व्यावसायिक प्रयोगको लागि यो अति उत्तम प्रविधि मानिन्छ । सोलार ड्रायर भित्र ८ वटा सम्म तह हुन्छन् र जसमा औषत १० किलो ग्राम सम्म साग सब्जी, जडीवूटी, फलफूल तथा मासु सुकाउन सकिन्छ तर सुकाउदा टुक्रा पारेर सुकाउनु पर्दछ ।

अद्वितीय बनावट :

लोटस एनर्जीका सोलार ड्रायरहरू आधुनिक किसिमले बनाइएका छन्। सूर्यका किरणहरू सर्वप्रथम ठूलो सिसाको पातामा पर्दछन्। सिसा भित्र कालो रंगको अलुमिनियम पाताका तहहरू हुन्छन्। सूर्यको तापले गर्दा ड्रायर भित्रको हावा पनि तापने गर्दछ । हावा तातेर हलुका हुन्छ र माथितिर बहिर जान्छ । सोलार ड्रायर भित्र रहेको कालो एलुमिनियम धातुका पाताहरू माथि सुकाउनुपर्ने खाद्य पदार्थ राखिएको हुन्छ । तातो हावा बिस्तारैमाथि जान्छ र तिसो हावा सुकाउने वाकस भित्र गइरहेको हुन्छ । उक्त गएको थप हावा पनि तातेर माथि जाने गर्दछ । यो प्रक्रिया निरन्तर रूपमा चलिरहेको हुन्छ । जसले गर्दाखाद्य पदार्थ छिटो छिटो सुक्दछ ।

लोटस एनर्जीद्वारा उत्पादित सोलार ड्रायरहरू मुख्यतया: ३ प्रकारका छन्, तर ग्राहकहरूको अनुरोधमा केही फरक किसिमका ड्रायरहरू पनि उपलब्ध गराउन सकिन्छ ।

1249 Thirbam Sadak - 3, P.O. Box 9219 Bhatbhateni

Tel: +977 (1) 4418 203 Fax: +977 (1) 4412 924, Kathmandu, Nepal

mailto:info@lotusenergy.com Web: <http://www.lotusenergy.com>