

## ۱- ظرفیت خشک کن چقدر است؟

ظرفیت خشک کن یعنی مقدار وزن میوه ای که در یک بار پر شدن دستگاه وارد آن می شود .  
دستگاه GBD100 حدود 150 kg ورودی دارد که کوچکترین سایز دستگاه تولیدی ما می باشد .  
مدل GBD400 چهار گاری دارد . برای میوه های مختلف ظرفیت متفاوتی دارد  
برای میوه های سبک تا میوه های سنگین  
حداقل ظرفیت 500 kg و حداکثر آن حدود 850 kg در هر شیفت کاری می باشد .

## ۲- سوخت دستگاه چی می باشد و مصرف آن چقدر است؟

سوخت دستگاه گاز شهری می باشد و به اندازه یک پکیج کوچک موتورخانه مصرف گاز دارد و با گاز شهری لوله کشی خانگی کار می کند .  
اگر گاز نداشته باشند باید از گازوئیل یا از گاز کپسول ۵۰ کیلوئی استفاده کنند .  
در مدل GBD100 مشعل 25000 کیلوکالری و مدل GBD400 مشعل 75000 کیلوکالری نصب می شود .

## ۳- ابعاد خارجی دستگاه چقدر است؟

مدل GBD100	مدل GBD400
ارتفاع حدود 195 cm	ارتفاع بدون دود کش 270 cm
عرض حدود 195 cm	عرض دستگاه 280 cm
عمق حدود 90 cm	عمق دستگاه 300 cm

که به ابعاد فوق شعاع چرخش درب یک متر اضافه می شود

## ۴- برای کار حداقل چقدر فضا نیاز داریم؟

برای مدل GBD400 برای شروع کار یک سالن یا محوطه حداقل  $80m^2$  به بالا نیاز دارید .  
محوطه باید قابل شستشو بوده و بهداشتی باشد .

برای مدل GBD100 حداقل فضای لازم  $12m^2$  می باشد . در حیاط ، پارکینگ و باغ قابل نصب می باشد .

## ۵- از هر کیلو میوه چند کیلو میوه خشک تولید می شود؟

نسبت فوق برای هر میوه متفاوت است برای مثال سیب سبک است و حدود ۱۲ تا ۱۵ درصد ورودی به محصول تبدیل می شود ولی آناناس و هلو سنگین هستند و حدود ۱۸ تا ۲۲ درصد ورودی به محصول تبدیل می شود .  
بطور میانگین از هر ۸ تا ۱۰ کیلو یک کیلو خروجی می دهد .

## ۶- میزان برق مصرفی دستگاه چقدر است؟ آیا تک فاز است یا سه فاز؟

مدل GBD400 در حالت تک فاز حداکثر ۱۰ آمپر مصرف دارد و هم با برق سه فاز کار می کند هم با برق تک فاز در حالت سه فاز مصرف برق حدود ۷ آمپر است. دستگاه با برق کنتور تک فاز خانگی براحتی کار می کند. مدل GBD 100 مصرف برق ۲ آمپر دارد.

## ۷- شما نحوه کار دستگاه و خشک کردن انواع میوه را آموزش می دهید؟

آموزش در دو سطح انجام می شود اول آموزش کار با دستگاه و نرم افزار و سخت افزار کنترل دستگاه می باشد که به صورت کتابچه راهنما و راهنمای و آموزش در هنگام نصب ارائه می شود دوم آموزش نحوه مدیریت و پروسه خشک کردن میوه های مختلف می باشد آموزش خود دستگاه با خرید دستگاه رایگان است و آموزش روش تولید و مشاوره و راهنمایی برای شش ماه جزء گارانتی دستگاه می باشد. راهنمایی شامل نحوه آماده سازی و برش و مواد شیمیایی ، نحوه خشک کردن و نگهداری می باشد.

## ۸- نحوه فروش به چه شکل است و قیمت دستگاه؟

مدل GBD400 که بصورت پیش ساخته می باشد و در محل خریدار نصب می شود قیمت ۱۴ میلیون تومان است که در سه قسط دریافت می شود قسط اول ۵ میلیون در هنگام عقد قرارداد قسط دوم ۶ میلیون هنگام حمل دستگاه قسط سوم ۳ میلیون پس از راه اندازی دستگاه بصورت چک یک ماه

اگر بدنه دستگاه طبق نقشه در محل توسط خود خریدار ساخته شود قیمت کل تجهیزاتی که در دستگاه نصب می شود حدود ۷ میلیون خواهد بود به عدد فوق مبلغ ۴ میلیون بعنوان هزینه طراحی و نظارت بر ساخت هر دستگاه اضافه می شود درحالی که بدنه توسط خود خریدار با مصالح ساختمانی ساخته شود قیمت کل با تجهیزات و حق مشاوره کمتر از ۱۲ میلیون خواهد بود.

برای حالتی که خریدار بخواهد چند واحد نصب کند، هزینه مشاوره و طراحی متناسب با تعداد خشک کن خواهد بود و برای هر پروژه جداگانه محاسبه می شود. در پروژه های بزرگ نقشه ساخت تجهیزات سنگین و حجیم مانند درب، گاری، کانالهای هوا، آتیش خانه و سینی ها برای کاهش هزینه ها به خریدار داده می شود تا خریدار در محل آنها را سفارش ساخت بدهد. در ضمن خریدار می تواند از هر کدام از تجهیزات که تعداد زیاد لازم دارد یک یا چند عدد خریداری کند و بقیه را در محل سفارش دهد و خودش بسازد.

قیمت ۴/۲۰۰/۰۰۰ تومان است که در دو قسط دریافت می شود .

قسط اول برابر با ۲/۲۰۰/۰۰۰ تومان که در هنگام عقد قرار داد از طرف خریدار پرداخت می شود.

قسط دوم برابر با ۲/۰۰۰/۰۰۰ تومان که پس از اتمام مراحل ساخت بدنه در محل و قبل از ارسال تجهیزات از تهران پرداخت می شود.

## **۹- آیا شما استانداردهای لازم را برای صادرات را رعایت می کنید یا محصولی که تولید می شود می تواند صادر شود؟**

بله ، ما یک آزمایشگاه بزرگ پشتیبانی داریم که با دریافت هزینه می تواند کیفیت محصول شما را بررسی و مطابق با استاندارد کشور مقصد نتیجه را به شما اعلام کند در روش رسیدن شما به استاندارد مورد نظر را همکاری می کند . در این آزمایشگاه اندازه گیری درصد رطوبت، میزان گوگرد و مواد شیمیائی مجاز و غیرمجاز، میزان باقیمانده سموم میزان بار میکروبی و... اندازه گیری و به تولید کننده مشاوره داده می شود .

## **۱۰- آیا شما در فروش محصول ما را کمک می کنید یا خودتان می خرید؟**

ماتعدادی صادرکننده را می شناسیم که اگر محصول با کیفیت خوب تولید شود خریدار می باشند. در ضمن شما به کانون تولیدکنندگان میوه خشک می پیوندید و برای محصول شما اینترنتی بازاریابی می شود .

## **۱۱- آیا برای احداث کارگاه یا کارخانه نیاز به مجوزهای خاصی می باشد و آیا شما ما را کمک می کنید؟**

اگر تولید بسته بندی و بصورت فله عرضه شود نیاز به مجوز نیست و برای مناطق روستائی بعنوان صنایع کوچک روستائی می باشد و نیاز ندارد. ولی اگر تولید زیاد باشد و بخواهید در پاکت کوچک بسته بندی کنید باید مجوزهای لازم از وزارت صنایع محل و موسسه استاندارد و غیره دریافت شود .

## **۱۲- آیا برای این کار دولت وام می دهد؟**

بله، وزرات کشاورزی و تعاونی های روستائی ، کمیته امداد ، صندوق مهر رضا، طرحهای زود بازده و اشتغال زائی وزارت کار وام می دهند، که باید در محل استان و یا شهرستان پیگیر آن باشید.

## **۱۳- تعداد پرسنل مورد نیاز چند نفر است؟**

برای یک کارگاه که ورودی میوه آن حدود ۱۰۰۰ کیلو در روز باشد و یک خشک کن چهار گاری داشته باشد حدود ۱۰ نفر تمام وقت نیاز دارد ولی اگر بتوانند از نیروهای محلی مانند زنان خانه دار و محصلین به صورت نیمه وقت استفاده کنند خیلی هزینه ها کاهش می یابد .

بطور میانگین برای هر ۱۰۰ کیلو میوه یک نفر تمام وقت لازم است .

## ۱۴ - به جزء خشک کن چه دستگاههای دیگری نیاز هست بخریم؟

متناسب با میوه ای که می خواهید خشک کنید تجهیزات فرق میکند ولی در حالت کلی برای یک کارگاه یک تن میوه ورودی در روز به وسایل حداقل زیر نیاز داریم:

چند عدد وان یا تشت بزرگ برای شستن میوه

یک عدد اسلایسر یا ورقه کننده میوه که از نوع ایتالیائی یا سوئیسی قیمت حدود ۲ تا ۴ میلیون. قیمت چینی خوب حدود 1/200/000 تومان می باشد.

یک وان بزرگ با آب گرم برای بلنچ کردن میوه با مواد شیمیائی مجاز

تعدادی سبد پلاستیکی و چاقو

یک دستگاه بسته بندی و کیوم و در صورتی که بخواهید محصول بیش از ۱۵ روز در خارج از بسته بندی اصلی باشد. در صورتی که یک واحد بزرگ بخواهیم راه اندازی و طراحی کنیم لیست تجهیزات متناسب با ظرفیت تولید تهیه خواهد شد.

## ۱۵ - شما چه کمکی به ما می کنید؟

ما از مشاوره در طراحی و چیدمان خط تولید در کنار شما هستیم تا خرید تجهیزات و ساخت خشک کنها و آموزش تولید و همراهی در تولید و رفع اشکالات و موانع فنی تولید تا تضمین کیفیت محصول و در صورت توان در فروش آن

## ۱۶ - آیا خشک کن پیوسته ( کانتینیوس ) برای میوه بهتر است یا خشک کن اتاقکی ( کابینتی )

برای میوه در حجم کمتر از ۵ تن در روز روش کابینتی مناسب است چون بهتر می توان سیستم را کنترل کرد و با کم شدن میوه کابین ها را از سیکل تولید خارج می کنیم و با افزایش میوه کابین ها را وارد سیکل تولید می کنیم و با چند کابین می توانیم چند محصول را همزمان خشک کنیم. روش کابینتی آلودگی کمتر است و کابینتها اگر درست طراحی شده باشند براحتی قابل شستشو می باشند. در روش کابینتی با تولید کم می توان شروع کرد ولی دستگاه پیوسته حتما باید پر از میوه باشد تا درست کار کند. برق مصرفی روش کابینتی کمتر است. چون هر میوه ای زمان خشک شدن خاصی دارد تنظیم این زمانها در روش کابینتی قابل کنترل تر می باشد.

روش پیوسته برای سبزی مناسب است چون در کمتر از دو ساعت خشک می شود

## ۱۷ - آیا شما به مرکز استانها و شهرستانها نمایندگی می دهید شرایط آن چیست؟

بله، شرایط آن زیاد سخت نمی باشد فقط باید نماینده توانائی فروش، نصب و آموزش را در سطح منطقه داشته باشد و ۵ درصد بعنوان حق نصب و فروش پرداخت می شود و اگر بتواند یک قرارداد احداث کارخانه را برای شرکت بیاورند درصد ویژه می گیرند.

## ۱۸ - آیا می توان دستگاه را دید؟

نقشه های دستگاه در سایت ما به آدرس [WWW.PARSDRYER.COM](http://WWW.PARSDRYER.COM) موجود است و برای دیدن تجهیزات داخل و کنترل و گاریها و سینیها می توانید به شرکت رجوع کنید. انواع مدلها در محل کارخانه نصب و آماده بازدید می باشند.

## ۱۹ - اگر بدنه را شما بسازید از چه جنسی می سازید؟

بدنه دستگاههای پیش ساخته ما از جنس گالوانیزه می باشد که قابل شتشو باشد

## ۲۰ - در مورد سیستم کنترل توضیح دهید.

سیستم کنترل نصب شده روی دستگاه توانائی کنترل دمای و رطوبت داخل دستگاه را دارد و فن های سیرکولاسیون مشعل، فن خروج رطوبت و گامهای خشک کردن را کنترل میکند و در پایان کار دستگاه را خاموش کرده و با آلارم به متصدی اعلام میکند. دارای کد دسترسی و قابلیت کالیبره می باشد. براحتی نصب می شود و دقیقا برای کنترل پروسه خشک کردن میوه برنامه ریزی شده و براحتی برنامه های انواع میوه را کنترل می کند.

## ۲۱ - قیمت هر بخش از یک خشک کن چقدر است؟

تابلوی برق	۳۵۰/۰۰۰ تومان
سیستم کنترل قابل برنامه ریزی کامل با سنسورها	۷۵۰/۰۰۰ تومان
موتورهای فن و سیستم هدایت به تعداد ۱۶ عدد	۲/۰۰۰/۰۰۰ تومان
مشعل با پایه نصب	۵۵۰/۰۰۰ تومان
آتش دان و سپرهای حرارتی سقف	۷۵۰/۰۰۰ تومان
سیم کشی و نصب و راه اندازی	۳۰۰/۰۰۰ تومان
درب های کالوانیزه دو عدد	۹۰۰/۰۰۰ تومان
فن اگزوز هوای مرطوب	۲۵۰/۰۰۰ تومان
کانالهای فن عمودی	۴۰۰/۰۰۰ تومان
گاریها هر عدد	۱/۸۰۰/۰۰۰ تومان
سینی کامل باتوری	۱/۲۰۰/۰۰۰ تومان

برای یک واحد چهار گاری نیاز داریم و حداقل ۲۴۰ عدد سینی.

قیمت فروش دستگاه بصورت پیش ساخته و نصب و آموزش ۱۴ میلیون تومان.

در صورتی که بدنه توسط خریدار و با نظارت فروشنده ساخته شود مبلغ ۴ میلیون تومان برای ساخت بدنه از ۱۴ میلیون کسر می شود.

کل مبلغ دستگاه 13/750/000 تومان که با نصب آن 14/000/000 می شود.

## ۲۲ - حداقل زمان سفارش برای ساخت بدنه پیش ساخته چقدر است؟

حداقل زمان ساخت بدنه پیش ساخته ۴۵ روز از زمان عقد قرارداد است و در روش ساخت بدنه توسط خریدار می تواند ظرف ۱۰ تا ۱۵ روز کار را جمع کرد. اگر بدنه را خودش بسازد کار هم سریعتر هم ارزانتر و هم محکتر خواهد بود و برای ساخت دومی و سومی هم فقط تجهیزات را از ما می خرد و پول مشاوره و نقشه نمی دهد

## ۲۳ - چه میوه های با این خشک کن می توان خشک کرد؟

تقریباً تمام میوهها و صیفی جات که ارزش داشته باشند و سفارش آن موجود باشد. و میوه هایی که در محل تولید ارزان و قابل دسترس باشد.

## ۲۴ - چند ساعت طول می کشد تا میوه خشک شود؟

متناسب با نوع میوه می باشد و از ۶ ساعت تا ۱۴ ساعت میباشد که در یک جدول هنگام آموزش داده می شود.

## ۲۵ - آیا این کار صرفه اقتصادی دارد؟

بله ، چون قیمت میوه خشک صادراتی در حدود ۲۵ تا ۳۰ هزار تومان می باشد و با فرض اینکه از هر ۱۰ کیلو یک کیلو تولید می شود می توانید قیمت تمام شده را محاسبه کنید. در بدترین شرایط حداقل قیمت سال ۹۰ مبلغ ۱۰۰۰۰ بوده است.

عوامل موثر در قیمت تمام شده

الف- قیمت میوه ورودی به کارگاه : در این بخش اگر از محصولات بومی محل استفاده شود قیمت کاهش می یابد و تهیه میوه با قیمت مناسب شرط افزایش سود است.

ب- هزینه کرایه کارگاه : استفاده از مکانهای معمولی در مناطق روستائی و حاشیه شهرها برای این کار بهتر است و کرایه را کاهش می دهد.

پ- هزینه کارگری : استفاده از خانها بصورت نیمه وقت و حتی افراد سالخورده و دانش آموزان در مناطق روستائی هزینه را کاهش می دهد

ج- هزینه برق و آب و گاز : از مواردی است که در مناطق روستائی هزینه کمتر است . تولید کننده موفق باید هزینه های فوق را به هر صورت ممکن کاهش دهد.

## ۲۶- نحوه محاسبه قیمت تمام شده؟

بصورت میانگین برای تولید هر کیلو میوه خشک بین ۲ تا ۳ هزار تومان هزینه کارگری و هزار تومان هزینه جانبی داریم که در تولید با ظرفیت زیاد هزینه کاهش می یابد. نسبت میوه ورودی به خروجی را هم با ضریب یک دهم حساب کنید. می توانید قیمت محصول نهائی را با دقت خوب حساب کنید.

مثال: قیمت خرید کیوی خوب هر کیلو ۴۰۰ تومان باشد قیمت حدودی یک کیلو کیوی خشک حدود  $(۱۰ \times ۴۰۰) + ۳۰۰۰ + ۱۰۰۰$  می شود ۸۰۰۰ تومان که عدد تقریباً معقولی است

## ۲۷- آیا در یک دستگاه امکان خشک کردن چند میوه با هم وجود دارد؟

خیر، چون مزه میوه ها همراه بوی آن روی هم تاثیر می گذارند

## ۲۸- مصرف برق یک دوره تک فاز چقدر است (دوره ۴۵ روزه)

حدود ۴۰ تا ۶۰ هزار تومان

## ۲۹- مصرف گاز در یک دوره ۴۵ روزه چقدر است

حدود ۲۵ تا ۴۵ هزار تومان

## ۳۰- دستگاههای جانبی و تکمیلی دستگاه و قیمت آنها چقدر است؟

الف- وسایل شتشو که از حالت دستی گرفته تا حالت اتوماتیک قابل خرید می باشد.

ب- وسایل آماده سازی شامل هسته گیر، پوست گیر، دم گیر می باشد که هم بصورت دستی انجام می شود و در بعضی میوه ها می تواند دستگاه داشته باشد که متناسب با میوه و ظرفیت تولید باید سفارش داده شود.

پ- دستگاه اسلایسر یا برش که برای اکثر میوه ها قابل استفاده است و این دستگاه ایتالیایی یا سوئیسی و چینی می باشد و از دو میلیون تومان به بالا می باشد

ج- دستگاه بلانچر که برای شروع کار از یک وان بزرگ استفاده می شود و در صورتی که تولید زیاد باشد می توان آن را سفارش داد ولی برای کارهای تا ۳ تن در روز لازم نمی باشد.

ح- دستگاه خشک کن اولیه یا آب گیر سانتریفوژ که برای کارگاههای تا ۲ تن در روز لازم نمی باشد.

چ- دستگاه بسته بندی و وکیوم که متناسب با بوجه کارگاه از ۲ میلیون به بالا می باشد و برای تولید کنندگان که محصول را بصورت فله می فروشند لازم نمی باشد.

### ۳۱ - آیا این کار مجوز لازم دارد؟

جواب این سوال هم بله است هم نه؛ برای مثال وقتی شما در مناطق روستائی و شهرستانها روزانه یک یا دو تن میوه را تهیه می کنید و پس از خشک کردن آن را به خریدار در شهر ارسال می کنید و چاپ و بسته بندی ندارید. تا این مرحله نیاز به مجوز ندارد چون مسئولیت آن با خریدار در شهر می باشد. ولی اگر بخواهید در بسته های کوچک آن را بسته بندی کنید باید مجوز وزارت بهداشت، وزارت صنایع استان، موسسه استاندارد و هزار مرکز دیگر را بگیرید که کار سختی است برای همین توصیه می شود که این کار به عنوان یک کار روستائی برای ایجاد اشتغال زنان و کاهش ضایعات معرفی شود.

### ۳۲ - شرایط نگهداری محصول چگونه باید باشد؟

محصول اگر قرار است انبار شود حتما باید در بسته های ۵ تا ۱۰ کیلوی بصورت و کیوم بسته بندی شود.

### ۳۳ - مراحل تولید میوه خشک چگونه است آیا باید ضد عفونی شود؟

در هنگام شستشو میتوان ضد عفونی هم کرد

### ۳۴ - شرایط محل نصب دستگاه ها؟

دستگاه های کوچک در یک فضای تا  $12 m^2$  قابل نصب می باشند و دستگاه های بزرگتر حداقل  $50 m^2$  فضا لازم دارد.

محیط نصب باید حداقل شرایط زیر را داشته باشد:

- قابل شستشو باشد.
- سرویس بهداشتی در آن محوطه نباشد.
- از دمپایی مخصوص در آن فضا استفاده شود.
- پنجره ها دارای توری باشند.
- کلید پرسنل دارای کارت بهداشت باشند.
- محل نگهداری میوه ورودی و بخش تولید به نحوی از هم جدا باشند.
- محل مخصوص برای نگهداری میوه های خشک شده در نظر گرفته شود.

جهت دریافت اطلاعات بیشتر به سایت [www.PARSDRYER.com](http://www.PARSDRYER.com) مراجعه فرمائید.

تلفکس: ۷۷۶۰۱۹۲۷      تلفن: ۸۸۴۸۳۴۶۰

شماره تماسی مواقع اضطراری: ۰۹۱۲۳۵۸۹۹۰۶