

Speiser Ferenc
Péter, Speiser
Ferenc és Speiser
Gábor



FOTÓK: ORBITAL STRANGERS

ségesebb élelmiszer állítható elő.

A gazdának persze az is fontos, hogy kisebb raktározási veszteség mellett több hasznosul az előállított áruból. Nem utolsó szempont az sem, hogy kevesebb energiát kell felhasználni, így csökken a szén-dioxid-kibocsátás is.

A precíziós technológiával termelt alapanyagokból – a filozófia a mezőgazdasági termény

minőségének megőrzését helyezi a középpontba – jobb minőségű, egészségesebb élelmiszer készíthető. A növénynevelés és a minőségi termesztés eredményeit tiszteletben tartó gazda a legjobb minőségű kukoricát dobhatja piacra. Bár a mezőgazdaságban az árazás meglehetősen rejtélyes, a jó minőségű terményeknek igen jó áruk van.

A terményszárító ára típusától függ, néhány milliótól kezdődik, és érdemes figyelembe venni, hogy a technológia egy ötvenmillió forintos számlát is érezhetően csökkenthet. **FG**

TERMÉNYSZÁRÍTÓ

A négy évtizednyi agrártapasztalatra épülő fejlesztés azoknak a mezőgazdasági vállalkozásoknak készült, akiknek van szemes-termény-szárítójuk, vagy mostanában terveznek ilyen beruházást. „A már piacon lévő modern gépeket tudjuk úgy optimalizálni, hogy sokkal jobb határfokkal szolgálják ki a gazdálkodókat” – mondja Speiser Ferenc, cégvezető. Eddig hat típust optimalizáltak. A Videokontroll rendszer lényege, hogy modern szenzorok és szoftverek segítségével optimalizálja a termények vízelvonási folyamatát.

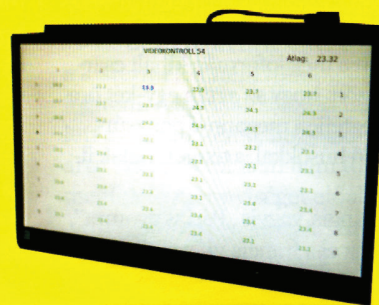
Ez két szempontból nagyon fontos. Egyrészt az eszközök és a termény védelme miatt, mert a szárítási folyamatban a legnagyobb kockázat a tűzveszély. „Manuális” felügyelet mellett kis hiba is megbosszulja magát, és akár az egész berendezés is tönkremehet, nem beszélve a lángok martalékává lett terményről. És a kár meghaladhatja a százmillió forintot. Másrészt – és a gazdák ezt is értik,

Modern szenzorok és szoftverek segítségével optimalizálja a termények vízelvonási folyamatát.

annak ellenére, hogy nincs azonnal cashflow-növelő hatása – jobb lesz a precíz technológiával elkészült élelmiszer.

A rendszer a szemes-termény-szárítóból kilépő levegő hőmérsékletét figyeli a szárítózóna teljes felületén, ez mindent elárul a vízelvonás folyamatáról. Maga a tudás az optimálistól való eltérések feltérképezésében és a korrekciós lehetőségek kiszámításában rejlik, ezekről a rendszer ajánlást küld a termelőnek, aki a neten is ellenőrzés alatt tarthatja a folyamatot. A jól szárított termény kevesebb toxint tartalmaz, így takarmánynak használva egész-

VIDEOKONTROLL



MEGELŐZI A TŰZET ÉS CSÖKKENTI A SZÁMLÁT AZ ONLINE FELÜGYELETI RENDSZER.