

na Medal

ekszej światowej wystawie maszyn
4 złote i 33 srebrne medale za innowacje.

AGCO – za wymienne złącza hydrauliczne

JOHN DEERE – zdobywca 2 medali:

za John Deere Hitch Assist – możliwość przetaczania ciągnika rolniczego do przodu i do tyłu poprzez naciśnięcie guzika spoza kabiny operatora

za Smart Irrigation System – komputerowy system planowania i sterowania irygacją dla danego regionu i dla konkretnej uprawy

NEW HOLLAND CNH – zdobywca 2 medali:

za Opti Speed – system regulacyjny zmieniający prędkość obrotową wałów wytrząsacza w zależności od nachylenia stoku i rodzaju zbieranego materiału

za Cornrower – pozwala na dodatkowe pozyskiwanie biomasy przy zbiorze kukurydzy ziarnistej

POTTINGER – zdobywca 2 medali: za IDS – inteligentny system dystrybucyjny – gwarantuje elastyczność i komfort wyznaczania ścieżek przejazdowych przy niezmiennie dokładnej ilości wysiewanych w każdym rzędzie ziaren

za PCS – Precision Combiseeding – koncepcja realizująca w jednej

maszynie zarówno siew zboża jak i siew punktowy (np. kukurydzy albo słonecznika), czyniąc zbędną inwestycję na zakup osobnego sprzętu do siewu punktowego

HORSCH – zdobywca 2 medali: za Getreide Einzelkorn – system wysiewu punktowego zbóż i rzepaku, zastosowaną w siewnikach opierających się na siewie redlicami talerzowymi, umożliwiającą punktowy siew zboża

za BoomControl – innowacyjne sterowanie belką opryskiwacza Horsch Leeb, umożliwiając precyzyjne i pewne jej prowadzenie nad powierzchnią opryskiwaną

LEMKEN – zdobywca 2 medali: za system regulacji prowadzenia głębokościowiec z dopasowaniem do konturów pola drogą regulacji kół podporowych niezależnie od wspomaganie trąkci

za Swing Cut – pozwalający na równomierne rozprowadzanie środków ochrony roślin drogą aktywnego tłumienia drgań poprzecznych belki opryskiwacza

KRONE – za „LaserLoad” – automatyczną kontrolę przeciążenia w siewczarniach samojezdnych Big X

Polskie Smaki 2013!

Na Praskiej Giełdzie Spożywczej przyznano statuetki Polski Smak dla wyrobów regionalnych.

O tytuł walczyło kilkunastu producentów z całego kraju. Jury wybrało pięciu zwycięzców – ich żywność wyróżnia się wyjątkowym smakiem, starannie dobranymi składnikami i tradycyjną recepturą.

Producenci zgłosili do konkursu 44 produkty. Oceniało je jury, któremu przewodniczył znany mistrz kuchni – Robert Sowa. Kapituła doceniła wyjątkowy charakter pięciu produktów tradycyjnych, które powstają w oparciu o tradycyjne metody produkcji ze składników z upraw ekologicznych. Nagrodzone wyroby to:

- Kiełbasa Lisiecka (Zakład Masarski s.c. Stanisław Mądry, Danuta Jeruzalska, Andrzej Mądry)
- Twaróg Półtusty (OSM Głuchów)
- Tłoczony Sok Jabłko – Malina (Tłocznia Soków Owocowych „Vero- Dariusz Kuna”)
- Szynka z Domowego Wyrobu (PPHU Zakład Przetwórstwa Mięsnego Paszak Grzegorz)
- Ciasto Drożdżowe Maślane (Consonni Bartelak)
- Jury konkursu Polskie Smaki przyznało też wyróżnienia:
- Kiełbasa Palcówka (Masarnia Wędlin Tradycyjnych



„Jasiński”)

- Kwas Chlebowy (Ryszard Oleszczak P.P.U.H. „Eko Natura”)
- Ser Salami z Ziołami (OSM Opole Lubelskie)

Laureaci konkursu poza statuetkami otrzymali także nominację do Godła Teraz Polska. Praska Giełda Spożywcza organizuje wystawę Polskie Smaki od 2005 roku. Na każdą edycję przyjeżdża coraz więcej wystawców i odwiedzających. Organizatorzy imprezy przekonują, że takie wyroby to przyszłość polskiej produkcji i handlu. Wystawa Polskie Smaki ma pomóc w ich promocji. Ideę wspierają także władze lokalne i ogólnopolskie. Patronem honorowym wydarzenia byli Minister Rolnictwa i Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marszałek Województwa Mazowieckiego oraz Burmistrz Miasta Ząbki.

Źródło: Praska Giełda Spożywcza

WODNY

Tradycyjne i ponadczasowe

3 i 5-cio stopniowe przekładnie HiTech

- łatwe w użyciu
- niezawodne
- funkcjonalne

