



LABORATORIUM ZBOŻOWE

O firmie

Działalność firmy „Miary i Wagi” swoją historią sięga roku 1956. Od zawsze wspieramy klientów w poprawie kontroli jakości i ilości produkcji rolnej oraz spożywczej. Lata 2013-2014 to początek nowego działu AGRO-LAB i wprowadzenie do oferty analizatorów ziarna. Stopniowe powiększanie oferty o nowe urządzenia zaowocowało współpracą z wieloma liderami wśród producentów sprzętu laboratoryjnego na świecie. Pozwoliło to przedstawić kompletny zakres oferty dla wszystkich rodzajów przemysłu.

Oficjalny dystrybutor firm:



*z wyrazami szacunku
firma Miary i Wagi*



ROLNICTWO



ŻYWNOŚĆ



LABORATORIUM



PRZEMYSŁ

ANALIZATORY - AGROSCAN, FPI



WILGOTNOŚCIOMIERZ - SCHALLER FSA



SONDA - BIOPRO, BASTAK



LICZBA OPADANIA - MEZOS, BASTAK



ŚRUTOWNIK MŁOTKOWY - MEZOS, BASTAK



SEPARATOR - ISOELECTRIC



ABSOGRAPH - FARINOGRAPH BASTAK



RESISTOGRAPH - EXTENSOGRAF-E BASTAK



GLUTEN, SEDYMENTACJA - BASTAK



GĘSTOŚCIOMIERZ - 1L BASTAK



WYTRZĄSARKA - LABORATORY SIFTER BASTAK



MIKOTOKSYNY



PCR



AgroScan Combo



AgroScan Combo służy do mierzenia parametrów jakościowych ziarna i nasion oleistych w rzeczywistym czasie zbioru. Białko, olej, skrobię, błonnik i wilgotność badamy co 7-12 sekund. System dostarcza mapy w czasie rzeczywistym w terenie i umożliwia operatorom natychmiastowe segregowanie ziarna na podstawie parametrów jakościowych.

GENEROWANE MAPY PÓL

- Białka, oleju, wilgotności
- Wydajności
- Usuwania azotu
- Korelacja białko-plona

ZALETY

- Duży dotykowy wyświetlacz LCD
- Montowany w kabinie oparty na systemie Windows
- Zarządzanie segregacją i magazynowaniem ziarna bezpośrednio z kombajnu

- Przystosowany do wszystkich rodzajów kombajnów
- Zapis map wygenerowanych dzięki wbudowanemu GPS
- Polskie menu



SupNIR 2700



Analizator pracujący w bliskiej podczerwieni do określania parametrów jakościowych zbóż, pasz, surowców paszowych, roślin strączkowych jak i nasion oleistych bez przygotowania próbek.

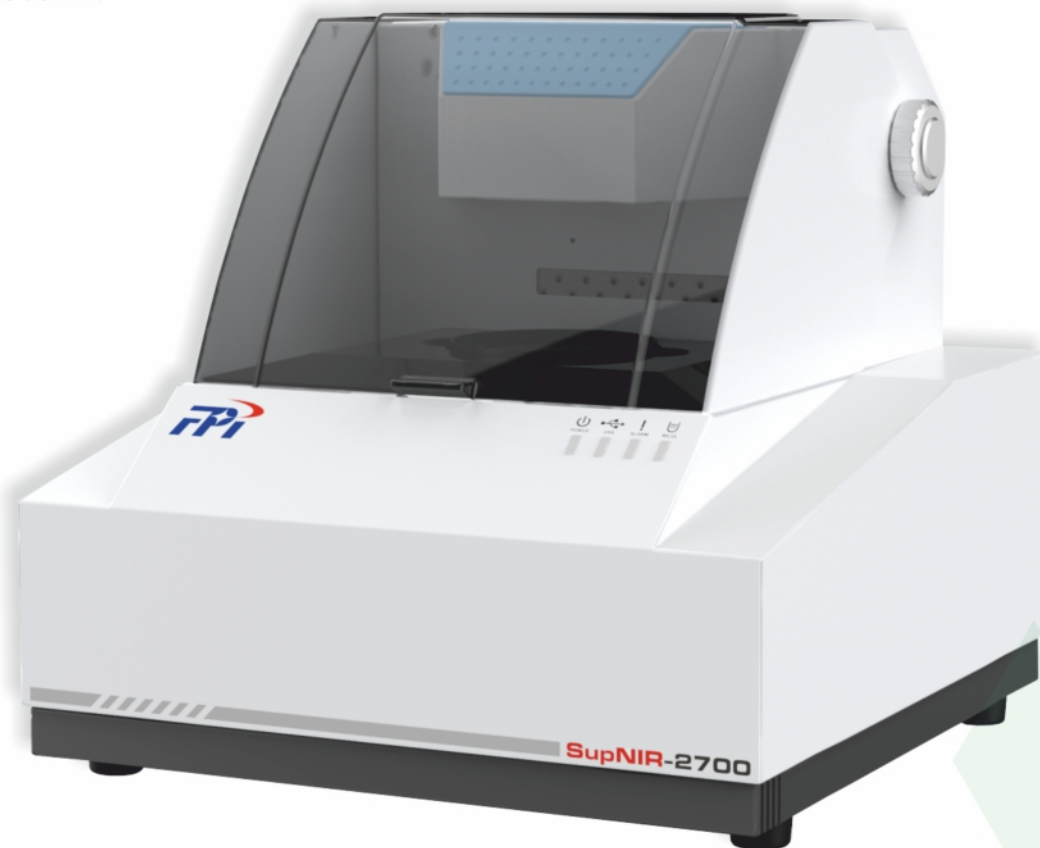
SupNIR jest spektrometrem refleksyjnym działającym w zakresie światła 1000 – 2500nm. Aparat doskonale sprawdza się w laboratoriach, przy mieszalniach pasz, ale również skupach zbóż. Seria 2700 jest dla wyjątkowo wymagających klientów ceniących sobie niezawodność oraz nieograniczone możliwości aparatu SupNIR.

ZALETY

- Łatwa i intuicyjna obsługa
- Wysoka dokładność wykonywanych pomiarów
- Szeroka gama dostępnych kalibracji
- Możliwość tworzenia własnych kalibracji
- Oprogramowanie przyjazne dla użytkownika z wieloma analizami statystycznymi

PARAMETRY JAKOŚCI

- Wilgotności
- Białka
- Tłuszczu
- Cukrów
- Skrobi
- Popiołu
- Aminokwasów
- Soli
- Włókna surowego
- Gluten
- Wynik w 15 sekund
- Wytrzymała konstrukcja
- Wysoka jakość
- Polskie menu
- Kompensacja temperatury
- Wysoka wydajność





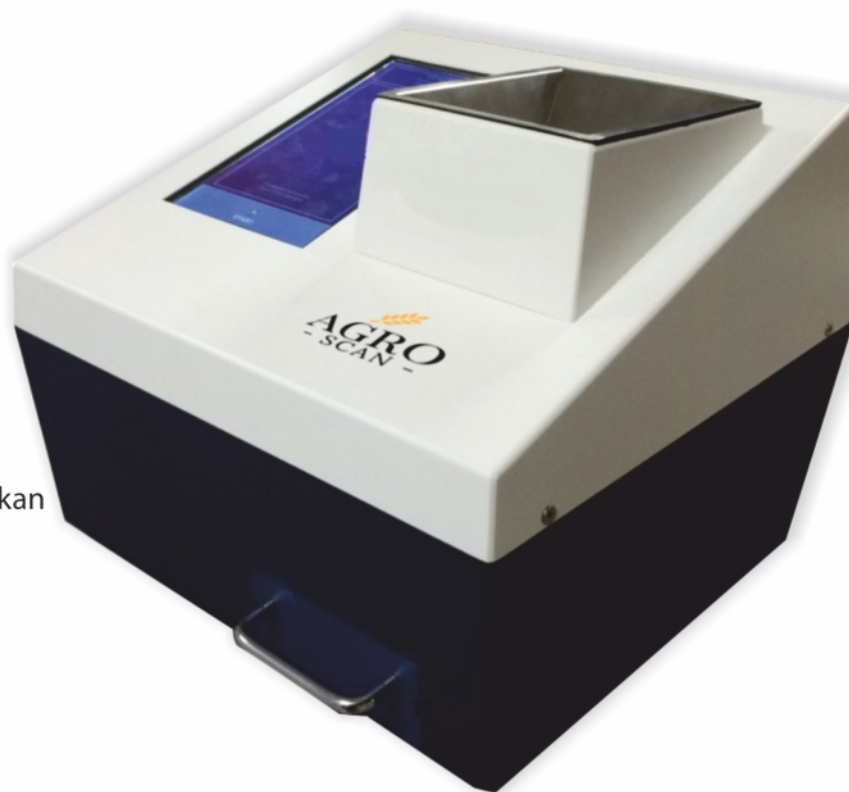
Analizatory NIR pełnego ziarna do szybkiego pomiaru białka, wilgotności, sedymentacji, skrobi i oleju. Pomiary wykonywane za pomocą przesypowego systemu analizy z klapkowym mechanizmem na wlocie i wylocie przepływającego ziarna do i z komory próbnej.

Professional

ZALETY

- Możliwość podłączenia dowolnej drukarki
- Moduł Wi-Fi
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz 10,4"
- Czas badania – poniżej 1 minuty
- Oparty o system Windows
- Cichy tryb pracy

- Zakres światła 700 – 1100nm
- Automatyczna celka 8 – 30mm
- 4 porty USB
- Zakres temp. pracy: 5-45 °C
- Polskie menu
- Szybkość skanowania: 2-4 sekund na skan



Standard Plus

ZALETY

- Możliwość podłączenia drukarki
- Pomiar gęstości
- Wyświetlacz 10,4"

- Zakres światła 700 – 1100nm
- Szerokość celki dla próbki: 8, 16, 24
- Zakres temp. pracy: 5 - 45 °C
- Polski menu



ECO

ZALETY

- Możliwość podłączenia drukarki
- Ładowarka samochodowa
- Prosty w użyciu
- Zakres światła 700 – 1100nm
- Szerokość celki dla próbki: 8, 16, 24
- Zakres temp. pracy: 5 - 45 °C
- Polskie menu
- Do wyboru 5 klibracji po 2 parametry





W pełni automatyczne urządzenie służące do oddzielania zanieczyszczeń od ziaren zbóż i nasion oleistych. Dzięki bębnowej konstrukcji praca jest bezpyłowa, niezwykle cicha, bez wibracji.



ZALETY

- Samodzielnie wylicza poziom zanieczyszczenia
- Prosty w obsłudze
- Bęben do każdego rodzaju ziarna i nasion
- Szybka wymiana bębna

- Wyposażony w dwie elektroniczne wagi
- Zintegrowana drukarka
- Cyfrowy wyświetlacz LCD
- Polskie menu

GĘSTOŚCIOMIERZ



Urządzenie służy do pomiaru gęstości ziarna w stanie zsypanym
Wykonany z mosiądzu zgodnie z normami światowymi.

ZALETY

- Dostarczany razem z wagą
 - Wszystkie części można od siebie oddzielić
 - Łatwy do przenoszenia
-
- Pojemność - 1l
 - Waga netto - 3,5 kg
 - Ostrze urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej





W pełni automatyczny analizator wilgotności pełnego ziarna, nasion oleistych oraz roślin strączkowych ze zintegrowaną wagą określającą gęstość nasypową i z pomiarem temperatury próbki.

ZALETY

- Bardzo dokładny i szybki pomiar pełnego ziarna
- Pomiar 0-50% wilgotności przy badaniu kukurydzy
- Pomiar hektolitrow (kg/hl)
- Duży dotykowy wyświetlacz
- Zdalny dostęp przez internet
- Polskie menu
- Pomiar do 9 sekund bez wcześniejszej obróbki
- Automatyczna kompensacja temperatury
- Datalog do 1 000 000 pozycji
- Zintegrowana drukarka
- Możliwa kalibracja dla specjalnych produktów
- Możliwość dodawania kontrahentów
- Przyjazny interfejs



Idealne rozwiązanie dla skupów zbóż, mieszalni pasz oraz w gospodarstwach rolnych.



Aparat z funkcją mierzenia wilgotności i temperatury ziarna do wielu rodzajów zbóż oraz nasion oleistych. Próbkę nie wymaga obróbki czy przygotowania - wystarczy wsypać 300g ziarna do komory zasypowej. Seria testerów całego ziarna jest kalibrowana i sprawdzana zgodnie z metodą suszenia w piecu EN-ISO 712.

ZALETY

Szybki i dokładny pomiar

Duży czytelny wyświetlacz

Zakres badania 5% - 40% wilgotności

Zakres temperatur 5 °C – 45 °C

Podziałka 0,1%

Lekki

Przenośny

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej

W zestawie z walizką , kubkiem pomiarowym i wagą





Zestaw urządzeń o międzynarodowym standardzie służący do określania ilości i jakości mokrego glutenu w mące i śrucie pszennej. Ponadto zawarta w systemie suszarka **GLUTORK 2500** pozwala na w pełni standaryzowane badanie suchego glutenu.

ZALETY

- Łatwe przygotowanie próbek
- Szybka analiza
- Powtarzalność wyników
- Badanie mąki i śruty pszennej

ZASTOSOWANIE

- Punkty handlu zbożem
- Kontrola produktu w młynach
- Przedsiębiorstwa produkujące makarony
- Przedsiębiorstwa produkujące gluten
- Piekarnie

GLUTORK 2500

w pełni zautomatyzowana suszarka do określania ilości i jakości suchego glutenu, temp. 150 st.C osiągnięta w 4 min.

wymiary: 250x90x200 mm
waga: 1,7kg



GLUTOMATIC 6100

dwustanowiskowe urządzenie do wymywania glutenu

wymiary: 380x370x350 mm
waga: 22kg



GLUTEN INDEX 2100

określenie indeksu glikemicznego (0%-100%), prędkość wirowania 6000 obr/min osiągnięta w 8 sekund

wymiary: 200x210x300 mm
waga: 8kg



SUCHY GLUTEN 2500



Urządzenie służy do określania końcowych wartości netto suchego glutenu w próbkach mąki i pszenicy.

Wartości suchego glutenu mogą być różne, chociaż wartości glutenu na mokro pszenicy i mąki o różnej absorpcji wody są takie same.

- Temperatura robocza 150 °C
- Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po upływie 4-minutowego okresu testowego i uruchamia ostrzeżenie wizualne i dźwiękowe
- Powierzchnie grzewcze są pokryte teflonem, aby zapobiec przyklejaniu się próbek
- Urządzenie posiada blokadę pokryw
- Zewnętrzne wymiary: 250x90x200 mm
- Waga netto: 1,7 kg



GLUTEN WASHER 6100



Urządzenie używane do określenia ilości glutenu na mokro w próbkach pszenicy i mąki poprzez ekstrakcję mokrego glutenu. W celu określenia ilości mokrego glutenu w specjalnych próbkach, czas wyrabiania i okresy wymywania urządzenia można ustawić w czułości sekund za pomocą przycisków dotykowych na ekranie graficznym. Na etapie instalacji w pamięci zapisywane są informacje o firmie: nazwa, adres, firmowy numer telefonu i faksu oraz strona internetowa. Wymywarka posiada wbudowaną drukarkę.

NA KAŻDYM WYDRUKU ZNAJDUJĄ SIĘ:

- Data
- Godzina
- Nazwy próbek
- Temperatura badania
- Wilgotność glutenu
- Indeks i wartości suchego glutenu próbek

Podczas testowania tej samej próbki można obliczyć wartość średnią. Urządzenie ma niebieski wyświetlacz LCD i 27 przycisków funkcyjnych. Na ekranie można wyświetlić datę, godzinę, temperaturę otoczenia, nazwy próbek oraz status działania urządzenia.

Zewnętrzne wymiary: 380x370x350mm

Waga netto 22 kg

Typ metod: ICC nr 137/1



Wirówka Glutenowa



Wirówka służy do określania jakości mokrego glutenu.

W ten sposób można podzielić na grupy próbki pszenicy i mąki według jakości glutenu mokrego.

Ponadto urządzenie daje pogląd na próbki pszenicy i mąki pod kątem niszczenia przez szkodniki.

Na ekranie urządzenia można wyświetlić datę, godzinę, temperaturę otoczenia, czas trwania testu, obroty urządzenia i stan pracy urządzenia.

Dopóki pokrywa nie zostanie zamknięta, system się nie uruchomi ze względu na system bezpieczeństwa na jego pokrywie, a na ekranie wyświetlane jest ostrzeżenie.

Ponadto pokrywa jest automatycznie blokowana po uruchomieniu.

Automatycznie zatrzymuje układ hamulcowy po okresie pracy i wydaje dźwiękowe ostrzeżenie.

SPECYFIKACJA:

- Ekran LCD
- 6 przycisków funkcyjnych
- Osiąga 6000 obr/min w 8 sekund
- Pokrywa jest automatycznie blokowana po uruchomieniu

LICZBA OPADANIA



Urządzenie pozwala na określanie liczby opadania, czyli aktywności enzymatycznej alfa amylazy decydującej o jakości zboża i mąki, szczególnie dla pszenicy, jęczmienia, żyta i sorgo. Urządzenie dostępne w wersji z jednym i dwoma zblokowanymi stanowiskami pomiarowymi, co pozwala na wykonanie analizy w powtórzeniach lub dwu analiz jednocześnie. Aparat Bastak 5000 bada metodą Herberga wg standardów ICC 107.

ZALETY

- Automatyczne wyliczenie szybkości mieszania
- Automatyczne wyliczenie naważki
- Wyświetlacz ciekłokrystaliczny LCD
- Drukarka zintegrowana z terminalem
- 28 funkcyjnych klawiszy
- Możliwość wprowadzania informacji o firmie i próbce
- Wymiary: 360 x 560 x 440 mm
- Masa własna: 12 kg bez wody
- Zasilanie : 230V, 50Hz





Specjalna konstrukcja młynka zapewnia szybkie rozdrobnienie produktu i tym samym zapobiega przegrzewaniu mlewa, zachowując początkową wilgotność próbki, ważną przy badaniu liczby opadania w ziarnie pszenicy i żyta.



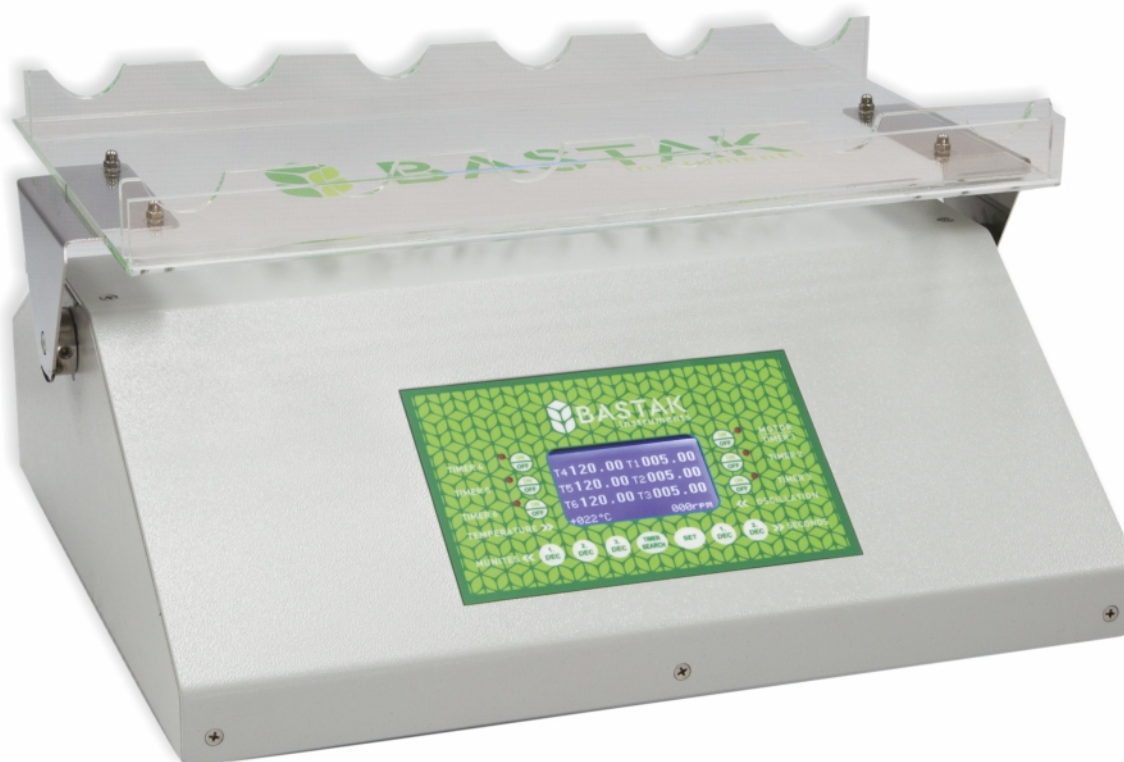
- Szybkie rozdrabnianie
 - Nie przegrzewa mlewa
 - Wbudowane sito 8 μ m
- Spełnia wymogi norm przy rozdrabnianiu:
- na oznaczenie ilości i jakości glutenu w pszenicy
 - na oznaczanie liczby opadania w pszenicy i życie
 - oraz ich wilgoci
- Moc napędu 400 W

SEDYMENTACJA 3100



Urządzenie przeznaczone do oznaczania wskaźnika sedymentacji, czyli wartości wypiekowej pszenicy. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po upływie okresu 5 minut, który jest okresem pracy urządzenia i daje słyszalny sygnał. Pozostały okres testowania można zobaczyć na ekranie podczas operacji. Temperatura otoczenia podczas testu może być monitorowana na ekranie urządzenia. Urządzenie automatycznie dostosowuje się do 40 obrotów / minutę, która jest światowym standardem niezależnie od napięcia sieci i wyświetla na ekranie jego obroty.

- Wyświetlacz LCD
- Automatyczny system sygnalizacji zakończenia procesu badania
- Zczytywanie ustawień parametrów z poprzedniego testu
- Praca z prędkością 40 obr/min
- Wymiary 430x220x350 mm
- Waga 8 kg



Laboratory Sifter 8000



Wytrząsarka służy do określenia jednorodności i wielkości cząstek mąki oraz do regulacji odległości rolek w fabrykach mąki i sterowania systemem przesiewania poprzez nadzorowanie codziennej produkcji. Kiedy drewniane obręcze urządzenia zostaną zastąpione aluminiowymi obręczami, oprócz przemysłu mącznego, urządzenie może być również stosowane do kategoryzacji przypraw poprzez ich przesiewanie w przemyśle przyprawowym i kategoryzowanie stałych produktów, takich jak gleba, piasek i kamień przez przesiewanie ich w górnictwie i budownictwie.

- Wymiary zew. - 300 x 580 x 670 mm
- Waga - 50 kg.



Farinograf ugniata mąkę za pomocą dwóch spiralnie obracających się noży. W zależności od właściwości ciasta, noże stawiają opór, dzięki któremu za pomocą bardzo dokładnego narzędzia do analizy sejsmicznej i unikalnemu oprogramowaniu, wynik badania zostaje przełożony na jasny i czytelny wykres, co pozwala zrozumieć i przeanalizować wchłanianie wody przez mąkę. Spełnia wymogi międzynarodowe.



OKREŚLANE PARAMETRY

- Absorpcja wody
- Trwałość i stabilność ciasta
- Czas ewolucji ciasta
- Zmiękczenie ciasta
- Zachowanie związane z pieczeniem
- Indeks glutenu
- Wiskoelastyczność ciasta

ZAKRES BADANEGO MATERIAŁU

- Ziarna
- Mąka
- Gluten
- Produkty makaronowe
- Ciasto

IDEALNY DLA

- Młyny
- Piekarnie
- Przemysł piwowarski
- Rolnicy
- Dozowniki zboża
- Fabryki skrobi
- Fabryki słodczy i przekąsek

RESISTOGRAPH 500



Urządzenie określa właściwości reologiczne za pomocą międzynarodowej metody oporowej. Pomaga osiągnąć idealne wyniki pieczenia poprzez określenie reologii ciasta. Możemy przetestować polepszacz mąki przed jego użyciem. Wyniki pozwalają uzyskać prawidłowy proces pieczenia, który jest dynamiczny i przyjazny dla użytkownika.

OKREŚLANE PARAMETRY

- Absorpcja wody mącznej
- Wiskoelastyczny z ciasta
- Trwałość ciasta i stabilność
- Czas ewolucji ciasta
- Zmiękczenie ciasta
- Zachowania związane z pieczeniem
- Indeks glutenu

ZAKRES BADANEGO MATERIAŁU

- Ziarna
- Mąka
- Gluten
- Produkty makaronowe
- Ciasto

IDEALNY DLA

- Młyny mąki
- Piekarnie
- Młyny paszowe i fabryki pasz
- Przemysł piwowarski
- Rolnicy
- Dozowniki zboża
- Fabryki skrobi

Najwygodniejszy i najbardziej precyzyjny czytnik testów paskowych do ilościowego badania mikotoksyn. Zwalidowany w stosunku do metody odniesienia (HPLC), co umożliwia otrzymanie ilościowych wyników w sposób obiektywny i szybki.

ZALETY

- Szybkość – wyniki w kilka sekund
- Elastyczność – odczyt jednego lub wielu pasków w tym samym czasie
- Możliwość jednoczesnego badania mikotoksyn i GMO
- Precyzja i powtarzalność wyników – certyfikat walidacji AOAC
- Oznaczenia ilościowe – zintegrowane w systemie kodów kreskowych krzywe kalibracyjne zapewniają dokładny, spójny i powtarzalny pomiar, eliminując potrzebę walidacji metody przez użytkownika
- Odtwarzalność - automatyczne zapisywanie wyników badań w komputerowym rejestrze wyników i szybki dostęp do wyników badań
- Możliwość wysyłania sprawozdań z badań pocztą elektroniczną



MyGO PRO. PCR GMO



Real-time PCR umożliwia precyzyjne rozróżnienie i oznaczenie sekwencji kwasów nukleinowych nawet w bardzo małej próbce. Wysoka czułość tej metody, pozwala na wykrywanie nawet mniej niż pięciu kopii poszukiwanej sekwencji. Dzięki temu, że jest ona przeprowadzana w zamkniętym „pojemniku” nie wymaga żadnych dodatkowych manipulacji, które mogłyby zwiększyć zagrożenie występowania zanieczyszczeń zakłócających ostateczny wynik. Jest to również metoda stosunkowo szybka i wydajna.

Unikalne rozwiązanie optyczne - odczyt całego widma fluorescencji w zakresie od 510-750 nm.

Multiplex PCR - możliwość wykorzystania 7 sond w jednej reakcji.

HRM klasy I-IV, automatyczny algorytm klasteryzacji.

Bardzo krótkie czasy grzania i chłodzenia - standardowe reakcje qPCR od 20-40 minut.



Doskonale sprawdza się w laboratoriach przy mieszalnicach pasz oraz w przemyśle spożywczym.

Zdalnie sterowany próbnik do prawidłowego pobierania ziarna wg normy
PN EN: 24333 bezpośrednio z samochodu.

ZALETY

- Pobieranie próbek w czasie postoju samochodu na wadze 
- Pobrana próbka jest prawidłowa i reprezentatywna 
- Automatyczne przesyłanie próbki do pomieszczenia badawczego 
- próbek / laboratorium
- Jednoosobowa obsługa wagi samochodowej i próbnika. 
- Wysięgnik może być kierowany w dowolne punkty ładunku 



- Sonda pobierająca ma długość – 4m 
- Zasięg ramienia 4,75m (33,2m²) 
- Kamera w standardzie 
- Sterownik(PILOT) na kablu 5m 



Sonda może poruszać się o 90 stopni w prawo i 90 stopni w lewo, w sumie o 180 stopni.

Odległość pobierania próbek przez odjęcie hydrauliczne jest przedłużona tak, aby urządzenie mogło pobierać po prawej i lewej stronie 4 metry.

Ilość próbkowania można dostosować do swoich potrzeb.

Urządzenie wykonuje ruchy hydrauliczne w prawo, w lewo, w górę, w dół, do przodu i do tyłu.

Automatycznie przesyła próbki do laboratorium. Jest zgodna z normą PN EN: 24333

Wymiary zewnętrzne urządzenia to 75x75x400 cm.

Masa netto urządzenia to 530 kg

ZALETY

Niższa konstrukcja pozwalająca na umieszczenie próbnika np. w hali

Cicha praca

Możliwość instalacji na belce pomiędzy dwoma masztami

Lekka konstrukcja pozwalająca na łatwe przenoszenie urządzenia

Sonda pobierająca ma długość 2 m

Zasięg ramienia 4m

Możliwość instalacji kamery i sterownika bezprzewodowo

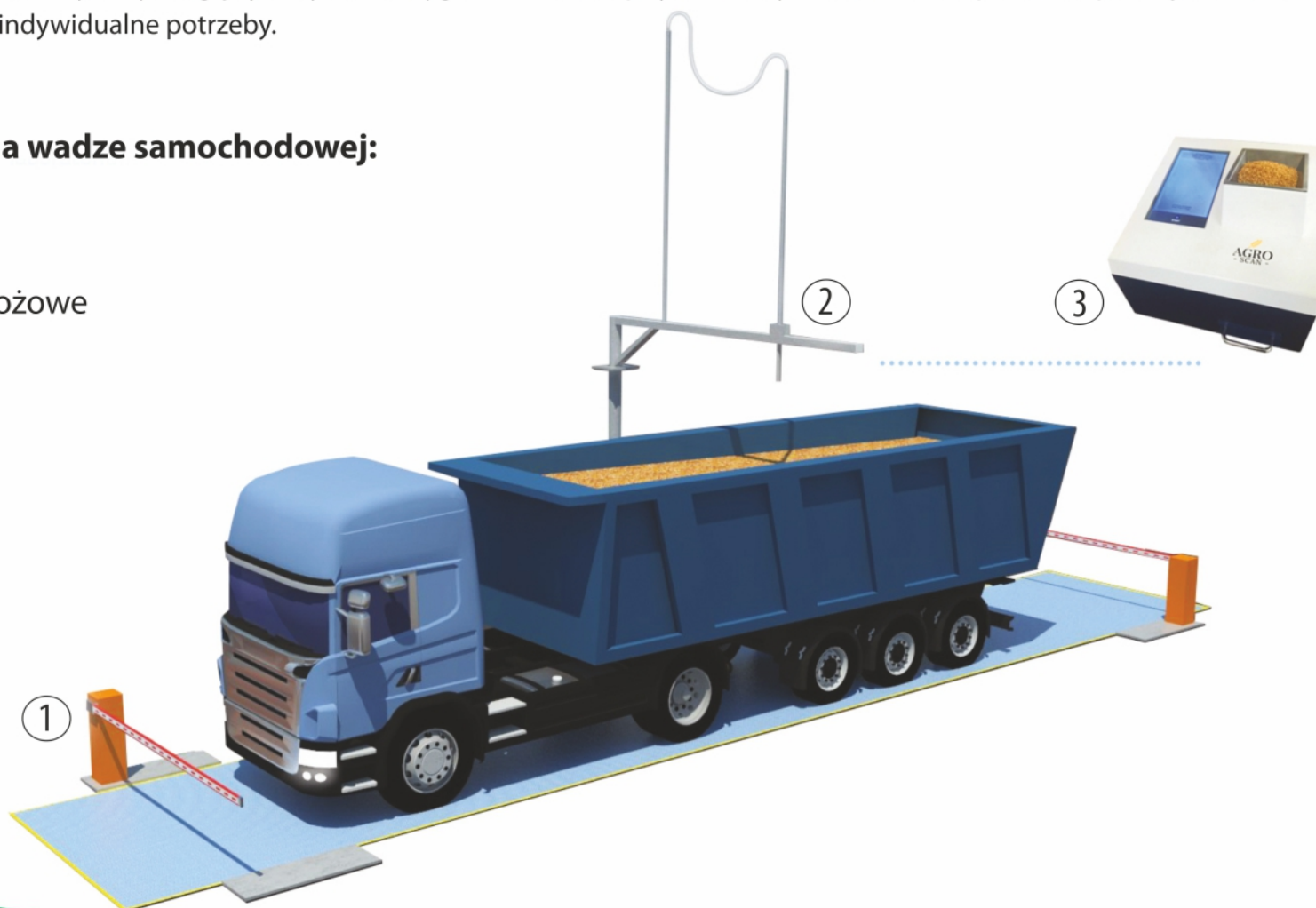


System integruje urządzenia do badania ziaren z komputerem i oprogramowaniem. Może generować wyczerpujące informacje dotyczące jakości i ilości ziarna składowanego zarówno w gospodarstwie, jak i w silosie. Główną zaletą systemu jest automatyczne połączenie rezultatów z wagi samochodowej z urządzeniami laboratoryjnymi w tym z próbnikiem.

Oprogramowanie Lab System dokonuje odczytu danych na każdym urządzeniu oraz tonażu na wadze samochodowej, po czym łączy te dane w arkuszu kalkulacyjnym. Raporty, tabele i wykresy mogą być z systemu wygenerowane, zapisywane i wydrukowane lub przesłane pocztą elektroniczną. Tworzymy i zmieniamy oprogramowanie pod indywidualne potrzeby.

System ważenia pojazdów na wadze samochodowej:

1. Waga samochodowa
2. Próbnik ziarna - sonda
3. Agro-Lab - laboratorium zbożowe



W OFERCIE RÓWNIEŻ

WAGI SAMOCHODOWE

WAGI SAMOCHODOWE STACJONARNE

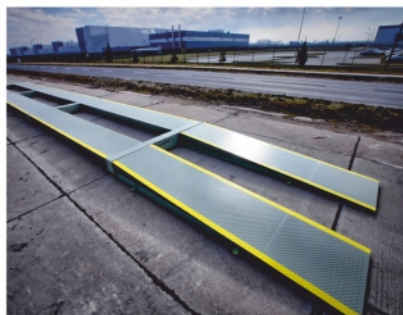
NAJAZDOWE



ZAGŁĘBIONE

WAGI SAMOCHODOWE PRZENOŚNE

**BEZFUNDAMENTOWE /
Z PRZENOŚNYMI
FUNDAMENTAMI**



**ELEKTRONIKA WAGOWA
OPROGRAMOWANIE**

**SYSTEMY AUTOMATYCZNEGO
WAŻENIA**

Miary i Wagi Sp. z o.o.

ul. Wierzbowa 23

49-318 Skarbimierz - Osiedle

tel. +48 77 411 39 28, 77 544 96 91

e-mail: biuro@miary-wagi.com.pl

www.miary-wagi.com.pl