



КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ



СОДЕРЖАНИЕ

О компании	5
ИК-спектроскопия	8
ИНФРАСКАН-3151	10
ИНФРАСКАН-4200	11
Оптико-компьютерный метод	
Анализатор САПФИР	13
Электронный диафаноскоп ЯНТАРЬ	15
Белизномер БАРС	17
Пурка МЕРА	19
Влагометрия. Установки АСЭШ	20
АСЭШ 8-1	22
АСЭШ 8-2	23
Пробоподготовка. Лабораторные мельницы	24
Мельница ВЫЮГА-ЗМ	25
Мельница ВЫЮГА-ЗМТ	26
Мельница ВЫЮГА-ГМО	27
Мельница БОРЕЙ	28
Мельница КАЛИБР	29
Вспомогательное оборудование	
Встряхиватель ВУЛКАН	30
Охладитель АО-3	31
Пресс ПКМ-12	32
Образовательно-научная деятельность	
Обучение	34
Вебинары. Конференции	35



ЭКАН

ПРИБОРЫ ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗА
И ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

О КОМПАНИИ

Компания ЭКАН является одним из ведущих российских предприятий в сфере разработки и производства лабораторного оборудования для различных отраслей сельского хозяйства и пищевой промышленности.

История компании началась в 2005 году, когда был разработан первый инфракрасный анализатор ИНФРАСКАН. За годы работы компания значительно расширила ассортимент продукции, непрерывно развиваясь и совершенствуя свои технологии.

Основные направления работы – это инфракрасная спектроскопия, влагометрия, оптико-компьютерная диагностика и вспомогательное лабораторное оборудование.

ЭКАН тесно взаимодействует с научно-исследовательскими и отраслевыми институтами. Результатом совместной работы являются новые методики и стандарты.

Мы стремимся создавать оборудование не только не уступающее лучшим мировым аналогам, но и превосходящее его по качеству, оставаясь при этом доступным для пользователя.

- ВЛАЖНОСТЬ
- МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕЛКА
- КОЛИЧЕСТВО КЛЕЙКОВИНЫ
- КАЧЕСТВО КЛЕЙКОВИНЫ

НАТУРА ЗЕРНА

ПРОБОПОДГОТОВКА

- ОСНОВНОЕ ЗЕРНО
- ЗЕРНОВАЯ/МАСЛИЧНАЯ
ПРИМЕСЬ
- СОРНАЯ ПРИМЕСЬ

ВЛАЖНОСТЬ

СТЕКЛОВИДНОСТЬ

БЕЛИЗНА
МУКИ

Демо-режим
Интервал 10 сек



ВЬЮГА-ЗМ
ЛАБОРАТОРНАЯ МЕЛЬНИЦА

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
СИСТЕМУ
ОХЛАЖДЕНИЯ



ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗ ПРОДУКЦИИ МЕТОДОМ ИК-СПЕКТРОСКОПИИ



Надёжные, точные, простые в использовании приборы, которые позволяют существенно сократить время, затрачиваемое на определение целого ряда показателей качества сырья и готовой продукции.

Инфракрасные анализаторы ИНФРАСКАН-М предназначены для экспресс-определения массовой доли компонентов жидких, сыпучих и пастообразных продуктов путём измерения оптических характеристик анализируемых продуктов в ближней инфракрасной области спектра.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Производство и переработка зерна;
- Масложировая промышленность;
- Комбикормовая промышленность;
- Рыбная промышленность;
- Производство кормов для непродуктивных животных;
- Производство продуктов питания;
- Научно-исследовательские институты;
- Контрольно-аналитические лаборатории.

Анализаторы ИНФРАСКАН-М выпускаются в двух модификациях: ИНФРАСКАН-4200 и ИНФРАСКАН-3151.

Анализаторы прошли испытания во ВНИИМ им. Д.И. Менделеева и внесены в Государственный реестр средств измерений под номером 83050-21.

Все выпускаемые приборы проходят первичную поверку и имеют соответствующее свидетельство.

Для получения точных результатов при проведении анализа рекомендуем измельчать образцы с помощью лабораторных мельниц ВЬЮГА, БОРЁЙ или КАЛИБР.

ГОСТ Р 71208-2024. Зерно. Определение влажности, белка, количества клейковины методом спектроскопии в ближней инфракрасной области.

(дата введения: 1 апреля 2024 года)

Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-М

модификация 3151



Время анализа
2 минуты

Средний срок службы, лет	5
Спектральный диапазон, нм	1400 ... 2500
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	530 × 370 × 590
Масса, кг	30
Потребляемая мощность, ВА	200
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Предназначен для анализа зерновых, зернобобовых, масличных культур и продуктов их переработки.

Зерновые, зернобобовые культуры

- влага
- белок
- количество клейковины
- качество клейковины
- впс муки
- белизна муки

Масличные культуры

- влага
- протеин
- масличность
- зола
- клетчатка
- глюкозинолат
- эруковая кислота
- кислотное число масла в семенах подсолнечника

■ Комплектуется кюветой для анализа сыпучих продуктов.

Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-М

модификация 4200



Время анализа
2 минуты

Средний срок службы, лет	5
Спектральный диапазон, нм	1400 ... 2500
Длины волн фиксированных каналов, нм	400; 500; 800
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	530 × 370 × 590
Масса, кг	30
Потребляемая мощность, ВА	200
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Массивная база апробированных методик позволяет анализировать широкий спектр продуктов по основным физико-химическим показателям.

Зерновые, зернобобовые, масличные культуры

Растительные масла

- кислотное число
- перекисное число
- м. д. фосфорицирующих веществ

Майонез

- влага
- жир

Корма и сырьё для производства

- влага
- протеин
- жир
- клетчатка
- содержание аминокислот

■ Специальный крепёж обеспечивает стабильную и надёжную работу прибора в нестандартных условиях (морские суда, мобильная лаборатория и т.д.).

■ Анализатор комплектуется двумя кюветами:

- кювета для сыпучих и пастообразных продуктов;
- кювета для растительных масел.

ЭКСПРЕСС-ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФРАКЦИОННОГО СОСТАВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР



Автоматизация процедуры определения фракционного состава образцов сельскохозяйственных культур многократно сокращает время проведения исследования и позволяет освободить специалиста от рутинной работы.

Анализатор САПФИР

Разработка ЭКАН. Не имеет аналогов



Время анализа
2 минуты

Средний срок службы, лет	5
Максимальный объём засыпаемого зерна, л	0.5
Влажность анализируемого зерна, %, не более	25
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	550 × 450 × 700
Масса, кг	40
Потребляемая мощность, ВА	100
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕН



■ Прибор предназначен для определения общего и фракционного содержания сорной, зерновой (масличной) примесей в пробах исследуемых культур оптико-компьютерным методом.

■ Принцип работы анализатора заключается в классификации каждого объекта исследуемой пробы по его изображениям в видимой и ближней инфракрасной области спектра с последующим расчётом процентного содержания компонентов с помощью программно-реализованных алгоритмов по специальным градиуровочным моделям.

■ Модели разрабатываются с использованием аппарата нейронных сетей, они «обучаемы» и способны реализовать все навыки специалиста при оценке объектов исследований.

■ Результаты исследований хранятся в архиве прибора.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Производство кормов и комбикормов
- Маслоперерабатывающая промышленность
- Предприятия зерновой и перерабатывающей промышленности
- Научно-исследовательские институты
- Организации, занимающиеся селекцией, семеноводством и др.



ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕКЛОВИДНОСТИ ОПТИКО-КОМПЬЮТЕРНЫМ МЕТОДОМ



Автоматизация процедуры определения стекловидности позволяет исключить субъективный фактор, повысить точность измерений и значительно сократить время, необходимое для проведения анализа.

ГОСТ Р 70629-2023 Пшеница. Определение стекловидности оптико-компьютерным методом

Электронный диафаноскоп ЯНТАРЬ

Запатентованная разработка ЭКАН



Время анализа
1 минута

Источник света	Светодиодный
Световой поток, не менее, лм	200
Габаритные размеры (Диаметр×В), мм	175 × 380 (max 465)
Масса, кг	4
Потребляемая мощность, ВА	20
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Электронный диафаноскоп ЯНТАРЬ предназначен для определения стекловидности зерна.

■ Принцип работы диафаноскопа заключается в оценке стекловидности по изображению, полученному с цифровой камеры. Значение стекловидности вычисляется с помощью программно-реализованных алгоритмов по специальным уравнениям.

■ Использование калибровочных эталонов позволяет согласовать работу приборов в разных лабораториях и, при необходимости, объединять их в единую сеть.

■ В комплект поставки входит модуль управления с программой для работы на диафаноскопе.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Зерновая и зерноперерабатывающая промышленность
- Хлебопекарная промышленность
- Испытательные лаборатории, занимающиеся оценкой качества зерна и муки

ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕЛИЗНЫ



Специализированный прибор для измерения коэффициента диффузного отражения света от муки и определения её белизны в соответствии с действующими стандартами.

Белизномер БАРС



Время анализа
1 минута

Спектральный диапазон, нм	510...580
Абсолютная погрешность, %, не более	1
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	210 × 210 × 290
Масса, кг	6.3
Потребляемая мощность, ВА	65
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Принцип работы прибора основан на измерении зонального коэффициента отражения уплотнённо-сглаженной поверхности муки с использованием встроенного эталона.

■ Двухканальная конструкция позволяет проводить параллельные измерения одного образца одновременно, с последующим вычислением среднего значения.

■ Уплотнение пробы муки с фиксированным усилием и прижатием к оптическим окнам обеспечивает одинаковые условия измерений и исключает влияние субъективного фактора на результат.

■ Автоматическая настройка прибора по встроенному эталону обеспечивает долгосрочную стабильность показаний белизномера.

■ Белизномер БАРС является средством измерения утверждённого типа и зарегистрирован в **Государственном реестре средств измерений под номером 78409-20**.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Зерновая и зерноперерабатывающая промышленность
- Хлебопекарная промышленность
- Испытательные лаборатории, занимающиеся оценкой качества зерна и муки

ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАТУРЫ



Натура определяется как масса одного литра пробы, выраженная в граммах. Определение натуры проводится путём точного автоматического отмеривания одного литра продукта и последующего его взвешивания.

Пурка МЕРА



Время анализа
2 минуты

Погрешность показаний, г, не более	±4,0
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	230 × 600 × 620
Масса, кг	42
Потребляемая мощность, ВА	100
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРРЕ



■ В пурке МЕРА исключён падающий груз.

■ Не требуется сборка/разборка при использовании пурки.

■ Надёжные результаты достигаются за счёт стабильного и повторяемого движения ножей (+- 1гр. при 10 измерениях)

■ Высокая воспроизводимость результатов измерений соответствует эталонным приборам этого класса.

■ Пурка МЕРА является средством измерения утверждённого типа и зарегистрирована в Государственном реестре средств измерений под номером 90589-23.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Зерновая и зерноперерабатывающая промышленность
- Хлебопекарная промышленность
- Испытательные лаборатории, занимающиеся оценкой качества зерна и муки

**5 ЛЕТ
ГАРАНТИЯ**

УСТАНОВКИ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ВОЗДУШНО-ТЕПЛОВЫЕ АСЭШ-8



Реализуют термогравиметрический метод, также известный как воздушно-тепловой, который позволяет определить содержание влаги в исследуемом образце. Метод основан на измерении разницы в массе образца до и после высушивания с последующим расчётом значений массовой доли влаги.

ВТУ АСЭШ-8 предназначены для определения влажности в твёрдых, сыпучих и пастообразных материалах согласно стандартизованным методикам на конкретное определяемое вещество.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Производство продуктов питания;
- Производство и переработка зерна;
- Масложировая промышленность;
- Производство кормов;
- Рыбная промышленность;
- Научно-исследовательские институты;
- Контрольно-аналитические лаборатории;
- Целлюлоза, бумага, картон и изделия из них;
- Химико-фармацевтическая продукция и многие другие

Сушильный шкаф состоит из четырёх независимых секций, что позволяет добавлять образцы для сушки в работающую сушильную камеру с уже присутствующими в ней образцами;

Отсутствие вращающихся элементов обеспечивает абсолютную бесшумность работы и продлевает срок службы установки.

Установки измерительные воздушно-тепловые АСЭШ-8 зарегистрированы в **Государственном реестре средств измерений под номером 58526-14**.

Установки проходят первичную поверку и имеют свидетельство об утверждении типа средств измерений ОС.С.31.005А № 56847.

Установка внесена в реестр промышленной продукции, произведённой на территории РФ под номером 2498/1/2023.

Отвечают требованиям более чем 30 стандартов

Установка измерительная воздушно-тепловая АСЭШ-8-1



- АСЭШ-8-1 включает в себя одну сушильную камеру.
- Позволяет одновременно проводить определение влажности 8 образцов.
- Сушильная камера установки состоит из восьми независимых ячеек вместимостью по две боксы.
- Общая вместимость загрузки камеры АСЭШ-8-1 составляет 16 бокс.

Диапазон измерений м.дели влаги, %	от 0,5 до 80
Диапазон рабочих температур, °С	от 45 до 160
Время установления рабочего режима, мин	30
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	260 × 240 × 570
Габаритные размеры ячейки (Ш×В×Г), мм	75 × 60 × 165
Масса, кг	23,6
Потребляемая мощность, ВА	1200
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕН



Установка измерительная воздушно-тепловая АСЭШ-8-2



■ АСЭШ-8-2 включает в себя две независимые сушильные камеры и два блока установки и регулирования температур, что позволяет проводить измерение влажности при различных температурных режимах в двух камерах одновременно.

■ Каждая сушильная камера состоит из шести независимых ячеек вместимостью по две бюксы.

■ Общая вместимость загрузки обеих камер АСЭШ-8-2 составляет 24 бюксы.

Диапазон измерений м.дели влаги, %	от 0,5 до 80
Диапазон рабочих температур, °C	от 45 до 160
Время установления рабочего режима, мин	30
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	260 × 240 × 640
Габаритные размеры ячейки (Ш×В×Г), мм	75 × 40 × 165
Масса, кг	28,4
Потребляемая мощность, ВА	1200
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



ЛАБОРАТОРНЫЕ МЕЛЬНИЦЫ



Точность и воспроизводимость результатов измерений зависит от подготовки образца и правильного выбора мельницы. Мельницу необходимо выбирать исходя из вида анализа, измельчаемого продукта, содержания в нём влаги и жира, а также требуемой крупности помола.

Рекомендованы УНИИМ для определения влажности

Лабораторная мельница ножевого типа ВЫЮГА-ЗМ



Время размола навески в 50 г, с	15 - 20
Минимальная масса размалываемого продукта, г	25
Максимальная масса размалываемого продукта, г	70
Уровень шума, дБ	65 - 70
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	290 × 190 × 470
Масса, кг	11
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ ВЫЮГА-ЗМ имеет два режима размола: «Подсолнечник» и «Зерновые. Корма».

■ Используется для размола масличных (подсолнечник, рапс и др.), зерновых, зернобобовых культур, кормов и растительного сырья для его производства с влажностью не выше 20% и содержанием жира не более 55%.

■ Особая конструкция размольной камеры и специальные ножи обеспечивают быстрое измельчение, минимальный нагрев и предотвращают потерю влаги.

■ Магнитный замок обеспечивает простое, удобное и надёжное крепление размольной чаши к размольному узлу мельницы.

■ В комплект поставки входят сменные ножи для измельчения различных видов продуктов.



Лабораторная мельница ножевого типа ВЫЮГА-ЗМТ



⌚ Время размола
1 минута

Время размола навески в 50 г, с	15 - 20
Минимальная масса размалываемого продукта, г	25
Максимальная масса размалываемого продукта, г	70
Уровень шума, дБ	65 - 70
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	290 × 190 × 480
Масса, кг	11.2
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Используется для размоля твёрдых продуктов (кусковой жмых, шрот, гранулированные корма и др.) с влажностью не выше 20% и содержанием жира не более 22%.

■ Быстроажимная конструкция фиксатора обеспечивает надёжное соединение размольной чаши с размольным узлом.

■ Размольная камера мельницы изготовлена из закалённой нержавеющей стали, которая обеспечивает долгий срок службы и высокую износостойкость гарнитуры при измельчении твёрдых и гранулированных продуктов.

Нож выполнен из высокопрочной ножевой стали и обладает высокой износостойкостью.



Лабораторная мельница ножевого типа ВЫЮГА-ГМО



⌚ Время размола
1 минута

Время размола навески в 50 г, с	15 - 20
Минимальная масса размалываемого продукта, г	25
Максимальная масса размалываемого продукта, г	70
Уровень шума, дБ	65 - 70
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	290 × 190 × 480
Масса, кг	13
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

■ ВЫЮГА-ГМО имеет два режима размола: «Подсолнечник» и «Зерновые Корма».

■ Используется для размола зерна, крупы, семян масличных, бобовых культур, комбикормов и его компонентов при анализе на наличие генетически модифицированных организмов.

■ Размольная камера мельницы и все элементы размольной гарнитуры, контактирующие с образцом, легко снимаются для чистки и автоклавирования.

■ Конструкция размольной камеры мельницы и специальные ножи минимизируют нагрев пробы, исключая отрицательное воздействие на качество выделяемой ДНК.



ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



Лабораторная мельница циклонного типа БОРЕЙ



Время размола
1 минута

Диаметр отверстий сита, мм	0.8; 1.0*
Время размола навески 200 г, с	25 - 35
Минимальная масса размалываемого продукта, г	10
Максимальная масса размалываемого продукта, г	500
Уровень шума, дБ	70
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	550 × 520 × 460
Масса, кг	50
Потребляемая мощность, ВА	1100
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

*сито 1мм поставляется по отдельному заказу

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Мельница БОРЕЙ предназначена для мелкодисперсного размола пшеницы, ячменя, кукурузы, ржи и других зерновых культур, а также продуктов их переработки, гранулированных продуктов: отрубей, жмыхов, травяной муки, комбикормов.

■ Измельчённые на мельнице образцы могут быть использованы для определения числа падения, количества и качества клейковины, протеина и других физико-химических параметров.

■ Объём ёмкости для размолотого образца составляет 1.4 литра, что позволяет измельчать пробы весом до 500 граммов. Полученного образца достаточно для одновременного проведения различных видов анализов.

■ Специальная конструкция соединения «циклон-ёмкость» предотвращает попадание пыли в воздух при измельчении образца.

■ Корпус мельницы без выступов облегчает чистку и делает этот процесс быстрым и простым.

Лабораторная мельница циклонного типа КАЛИБР



Время размола
1 минута

Диаметр отверстий сите, мм	0.5; 0.8; 1.0*
Время размола навески 100 г, с	25 - 35
Минимальная масса размалываемого продукта, г	10
Максимальная масса размалываемого продукта, г	300
Уровень шума, дБ	70
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	400 × 445 × 400
Масса, кг	26
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

*сито 1мм поставляется по отдельному заказу

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Компактная мельница обеспечивает мелкодисперсный размол пшеницы, ячменя, кукурузы, ржи и других зерновых культур, а также продуктов их переработки, гранулированных продуктов: отрубей, жмыхов, травяной муки, комбикормов.

■ Полученный на мельнице помол может быть использован для определения количества и качества клейковины, числа падения, массовой доли белка, жира, зольности и проведения исследований методом ИК-спектроскопии.

■ Объём ёмкости для размолотого образца составляет 0.6 литра. Такой объём позволяет размалывать пробу зерна весом до 300 граммов.

■ Специальная конструкция соединения «циклон-ёмкость» предотвращает попадание пыли в воздух при измельчении образца.

■ Отсутствие дверцы размольного узла упрощает процесс чистки размольной камеры.

Встряхиватель лабораторный ВУЛКАН



Время анализа
1 минута

Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	250 × 600 × 510
Масса, кг	26.4
Потребляемая мощность, ВА	350
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Применяется для приготовления однородной смеси муки и воды в вискозиметрических пробирках с целью дальнейшего анализа на приборе числа падения.

■ Принцип работы встряхивателя основан на циклических равномерных повторяющихся движениях вверх-вниз двух вискозиметрических пробирок с пробкой. Движение пробирок осуществляется попеременно.

■ Автоматическая система встряхивания позволяет добиться более высокой степени гомогенизации образца, сокращает общее время анализа и повышает точность результатов.

■ Прибор производит 25 встряхивающих движений, что соответствует норме, регламентированной ГОСТ 27676-88 и ГОСТ ISO 3093-2016

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Зерновая и зерноперерабатывающая промышленность
- Хлебопекарная промышленность
- Испытательные лаборатории, занимающиеся оценкой качества зерна и муки

Охладитель АО-3



■ Предназначен для ускоренного охлаждения проб зерна, зернобобовых и масличных культур при определении влажности воздушно-тепловым методом.

■ Принцип работы охладителя АО-3 основан на продувании навесок проб, размещенных в сетчатых бюксах на подставке, высокоскоростным потоком воздуха, создаваемым вращающимся вентилятором.

■ Использование охладителя АО-3 позволяет достичь равномерного распределения влаги в пробе за время охлаждения, а также ускорить процесс охлаждения проб, что существенно повышает достоверность результатов определения влажности.

■ Согласно требованиям стандартов, охладитель входит в перечень оборудования для определения влажности с предварительным подсушиванием.

■ Входит в состав установки измерительной воздушно-тепловой АСЭШ-8-2 (RU.C.31.005.AN°56847).

Скорость вращения вентилятора, об/мин	2650
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	170 × 150 × 90
Масса, кг	1.4
Потребляемая мощность, ВА	26
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



Пресс для выделения клейковины ПКМ-12



- Используется при ручном методе определения клейковины в пшенице и пшеничной муке.
- Предназначен для удаления излишков раствора при отмывании в соответствии с ГОСТ Р 53020-2008 (ИСО 21415-1:2006).
- Отжим и подсушка отмытой клейковины осуществляется прессованием между стеклянными пластинами пресса.
- Применение пресса ПКМ-12 позволяет исключить субъективные факторы, которые могут повлиять на результаты анализа, и получить более воспроизводимые результаты с меньшими трудозатратами

Средний срок службы, лет	5
Габаритные размеры (Д×Ш), мм	250 × 18
Толщина стеклянных пластин, мм	10
Зазор между стеклянными пластинами, мм	2.4
Масса, кг	2.7

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Элеваторы и зерноприёмные пункты
- Мукомольные предприятия
- Лаборатории, занимающиеся оценкой качества зерна и продуктов его переработки



ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-НАУЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ОБУЧЕНИЕ

Мы проводим обучение по программе повышения квалификации «Современные методы определения качества сельскохозяйственных культур и продуктов их переработки на оборудовании компании ЭКАН» (ЛИЦЕНЗИЯ на осуществление образовательной деятельности №Л035-01271-78/00575609 от 30.06.2022).

В рамках программы слушатели знакомятся с современными методами оценки качества продукции на линейке оборудования «ЭКАН»; с возможностями информационно-диагностических сетей на базе платформы ЭКАНЕТ; с новыми национальными стандартами и документами, регламентирующими определение показателей качества продукции.

Слушатели, успешно освоившие программу, получают удостоверение о повышении квалификации.

ПОДРОБНЕЕ



ОБ ОБУЧЕНИИ

ПОДРОБНЕЕ



О ВЕБИНАРАХ

ВЕБИНАРЫ

Каждый третий четверг месяца компания «ЭКАН» проводит тематические вебинары, на которых знакомит слушателей с методами контроля качества продукции, с нормативной базой, методическим, метрологическим и сервисным сопровождением приборов компании «ЭКАН».

Мы уверены, что полученная информация будет полезна для вас и поможет в вашей профессиональной деятельности. Поэтому мы приглашаем вас присоединиться к нашим вебинарам и получить доступ к актуальным знаниям, которые вы сможете применить в своей работе.

ПОДРОБНЕЕ



О КОНФЕРЕНЦИИ

КОНФЕРЕНЦИЯ

Ежегодно компания «ЭКАН» организует и проводит международную научно-практическую конференцию под названием «Технологии. Метрология. Стандартизация».

В этом мероприятии принимают участие сотрудники высших учебных заведений, отраслевых научно-исследовательских институтов, специалисты крупнейших сельскохозяйственных лабораторий и предприятий агропромышленного комплекса нашей страны и ближнего зарубежья.

По итогам конференции выпускается рецензируемый сборник тезисов участников, имеющий статус печатного издания с международной регистрацией (ISBN). Материалы публикуются в форме электронного сборника, который регистрируется в научометрической базе РИНЦ.

Мы приглашаем Вас принять участие в обсуждении самых актуальных вопросов в области технологий, метрологии и стандартизации, а также обменяться опытом с коллегами в рамках конференции.

КОНТАКТЫ

Группа компаний ЭКАН

ООО «ЭКАН»

г. Санкт-Петербург
Телефон: +7 (812) 649-77-69
E-mail: info@ekan.spb.ru
Сайт: ekan.spb.ru

ООО «ЭКАН-СЕРВИС»

г. Санкт-Петербург
Телефон: +7 (812) 649-77-29
E-mail: help@ekan-service.ru
Сайт: ekan-service.ru

ООО «Технологии ЭКАН»

г. Санкт-Петербург
Телефон: +7 (812) 363-47-89
E-mail: info@sapfir-spb.ru
Сайт: tekh-ekan.ru



ekan.spb.ru



info@ekan.spb.ru