



**КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ**

СОДЕРЖАНИЕ

О компании	3
ИК-спектроскопия	6
ИНФРАСКАН-4200М, для молочных продуктов	7
ИНФРАСКАН-М, модификация 3151	8
ИНФРАСКАН-М, модификация 4200	9
Оптико-компьютерный метод	
Анализатор САПФИР	10
Электронный диафаноскоп ЯНТАРЬ	12
Белизномер БАРС	14
Определение числа падения	16
ПЧП ТЕХЭК-АЛЬФА	18
Встряхиватель ВУЛКАН	19
Определение натуры	20
Пурка МЕРА	21
Влагометрия. Установки АСЭШ	22
АСЭШ 8-10	23
АСЭШ 8-1	24
АСЭШ 8-2	25
Пробоподготовка. Лабораторные мельницы	26
Мельница ВЬЮГА-ЗМ	27
Мельница ВЬЮГА-ЗМТ	28
Мельница ВЬЮГА-ГМО	29
Мельница БОРЕЙ	30
Мельница КАЛИБР	31
Вспомогательное оборудование	
Охладитель АО-3	32
Пресс ПКМ-12	33
Научно-образовательная деятельность	
Обучение	34
Вебинары. Конференции	35
МОСТ	35

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.

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

Мы создаём 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

- ОСНОВНОЕ ЗЕРНО
- ЗЕРНОВАЯ/МАСЛИЧНАЯ ПРИМЕСЬ
- СОРНАЯ ПРИМЕСЬ

ВЛАЖНОСТЬ

СТЕКЛОВИДНОСТЬ

БЕЛИЗНА
МУКИ

НАТУРА ЗЕРНА

ПРОБОПОДГОТОВКА



ВЬЮГА-3М
ЛАБОРАТОРНАЯ МЕЛЬНИЦА

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.

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.

ПОДРОБНЕЕ

об ИК-методе



Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-4200М

для молочных продуктов



Время анализа
2 минуты

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

Анализатор ИНФРАСКАН-4200М для молочных продуктов — это специализированное решение для оперативного контроля качества сырья и готовой продукции в молочной промышленности. Прибор обеспечивает экспресс-анализ ключевых параметров без сложной пробоподготовки.

Предназначен для использования в лабораториях предприятий молочной промышленности, контролирующих качество молока и молочных продуктов.

- Молоко (в том числе сырое)
- Кисло-молочные продукты
- Творог
- Сливки
- Сыр (в том числе плавленый)
- Масло сливочное
- Десерты и мороженое (в том числе шоколадные)
- Заменитель сухого молока
- Сухое обезжиренное молоко
- Сухое цельное молоко

Анализатор комплектуется двумя кюветами:

- кювета для молока и молочных продуктов;
- кювета для сыпучих и пастообразных продуктов.



Анализатор инфракрасный
ИНФРАСКАН-М

модификация 3151



Время анализа
2 минуты

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.

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

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



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

Анализатор инфракрасный
ИНФРАСКАН-М

модификация 4200



Время анализа
2 минуты

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. фосфор. веществ

Майонез:

- влага
- жир

Корма и сырьё для производства:

- влага
- протеин
- жир
- клетчатка
- содержание аминокислот

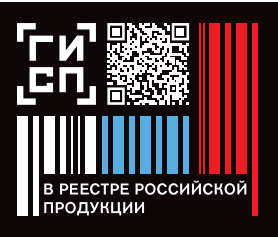
Специальный крепёж обеспечивает стабильную и надёжную работу прибора в нестандартных условиях (морские суда, мобильная лаборатория и т.д.).

Анализатор комплектуется двумя кюветами:

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

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



Прибор внесён в Государственный реестр промышленной продукции, произведённой на территории РФ под номером 10540911

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

ЭКСПРЕСС-ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФРАКЦИОННОГО СОСТАВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР



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

ПОДРОБНЕЕ

о САПФИРЕ



Анализатор САПФИР

Разработка ЭКАН. Не имеет аналогов



Время анализа
2 минуты

- 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 градуировочным моделям.
- Модели разрабатываются с использованием аппарата нейронных сетей, они «обучаемы» и способны обеспечить оценку объектов исследования на уровне квалифицированного специалиста.
- Результаты исследований хранятся в архиве прибора.

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 ПРИБОРЕ

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

ПОДРОБНЕЕ

о ЯНТАРЕ



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 согласовывать работу приборов в разных лабораториях и при необходимости объединять их в единую сеть.

■ Для работы с определённым видом продуктов разработаны две кассеты:

- кассета для пшеницы
- кассета для риса

■ В комплект поставки входит модуль управления с установленной на нём программой для работы на приборе.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕЛИЗНЫ



Специализированный прибор для определения белизны муки в соответствии с действующими стандартами.

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

Белизномер БАРС

с функцией колориметра



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



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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.

Внедрение функции колориметра позволяет одновременно измерять не только белизну, но и цветовые характеристики муки в одном устройстве

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

КОМПЛЕКС ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСЛА ПАДЕНИЯ



Определение числа падения в зерне и муке является важным этапом оценки качества продукции. Этот показатель позволяет оценить уровень активности фермента альфа-амилазы, который оказывает непосредственное воздействие на качество готового изделия.

Комплекс оборудования предназначен для определения числа падения в зерне и муке в соответствии с установленными стандартами.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Зерновая и зерноперерабатывающая промышленность;
- Хлебопекарная промышленность;
- Испытательные лаборатории
- Элеваторы и зерноприёмные пункты;
- Селекционные центры;
- Хлебные и зерновые инспекции;
- Растениеводческие научно-исследовательские институты;
- Комбикормовые заводы;
- Предприятия масложировой промышленности;
- Контрольно-аналитические лаборатории ЦСМ;
- Другие организации и предприятия, связанные с исследованиями, оценкой качества и сертификацией зерновых культур, масличных культур, комбикормов и т. п.

Процесс пробоподготовки играет ключевую роль в обеспечении точности и достоверности результатов анализа. Для этого, помимо основного прибора для определения числа падения ТЕХЭК-АЛЬФА, используется вспомогательное оборудование:

- мельницы **БОРЕЙ** и **КАЛИБР** обеспечивают мелкодисперсный размол для получения однородной пробы;
- встряхиватель **ВУЛКАН** используется для приготовления однородной водно-мучной суспензии.

Прибор для определения
числа падения ТЕХЭК-АЛЬФА



Масса шток-мешалок, г	25±0,5
Высота падения шток-мешалок, мм	68±1
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	250 × 600 × 600
Масса, кг	30
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



■ Реализует классический метод определения числа падения, основанный на быстрой клейстеризации водной суспензии муки в кипящей водяной бане и последующем измерении степени разжижения клейстера под действием альфа-амилазы, содержащейся в пробе. Данный метод соответствует требованиям ГОСТ 27676-88 и ГОСТ ISO 3093-2016.

■ Прибор позволяет проводить параллельный анализ двух навесок.

■ Значение числа падения и результаты измерений отображаются на дисплее прибора.

■ Откидная мачта облегчает замену пробирок и обслуживание прибора.

■ Прибор оснащён индикаторами, которые позволяют контролировать уровень воды и температуру в процессе анализа.

■ Работает как при подключении к водопроводу, так и в автономном режиме (с охладителем)*.

■ Прибор зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений под номером 95968-25.

**При необходимости прибор числа падения ТЕХЭК-АЛЬФА комплектуется охладителем.*

Встряхиватель
лабораторный ВУЛКАН



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 пробирок с пробой. Движение осуществляется попеременно.

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

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. Пурка МЕРА — инновационное решение для точного и быстрого определения натуры. Принцип работы прибора основан на автоматическом отмеривании одного литра образца с последующим его взвешиванием.

ПОДРОБНЕЕ

О натуре



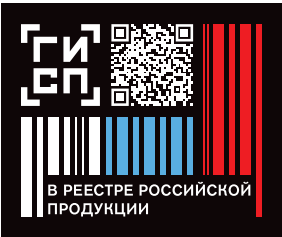
Пурка МЕРА



Время анализа 2 минуты

Погрешность показаний, г, не более	±4,0
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	330 × 370 × 800
Масса, кг	39
Потребляемая мощность, ВА	100
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



Прибор внесён в Государственный реестр промышленной продукции, произведённой на территории РФ под номером 10540911

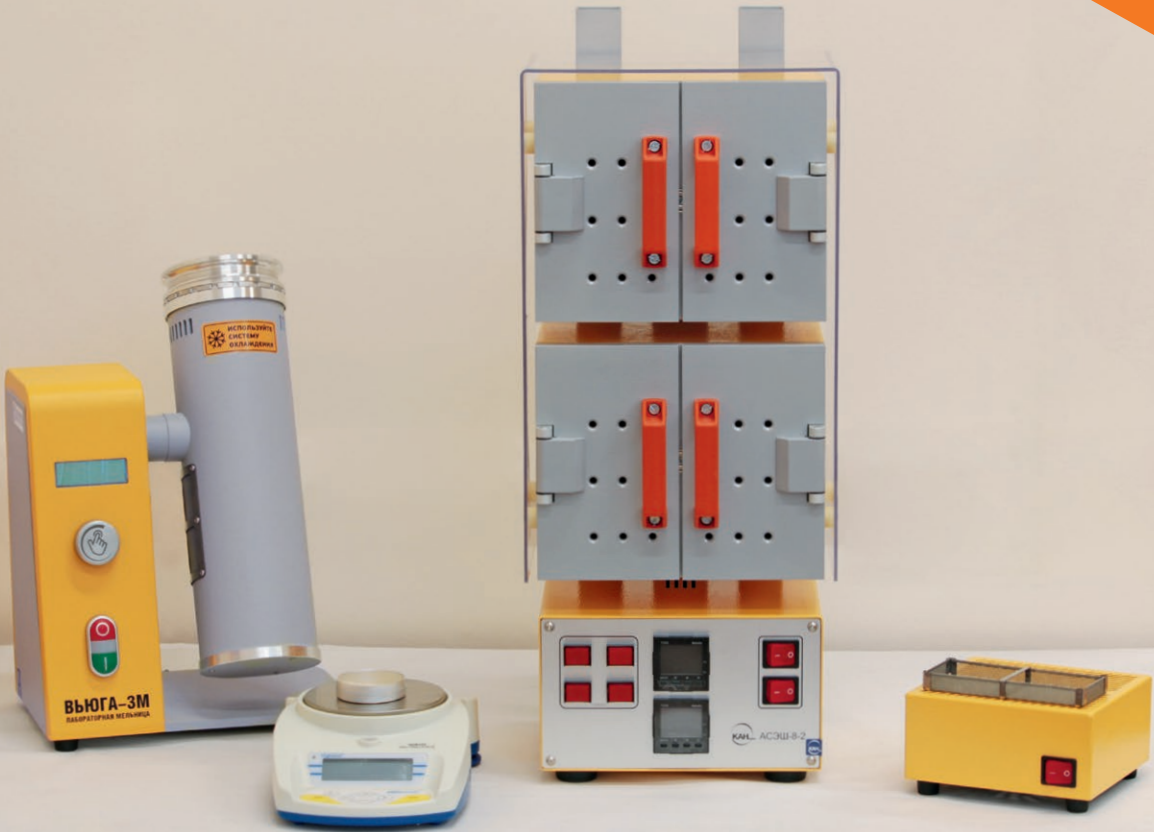
- Пурка МЕРА не содержит падающего груза и не требует сборки и разборки в процессе эксплуатации.
- Определение натуры выполняется нажатием кнопки «СТАРТ», после чего на дисплее отображается масса одного литра продукта, а излишки автоматически сбрасываются.
- Электронные весы передают результаты измерений на дисплей.
- Все данные измерений автоматически сохраняются в журнале прибора.
- В программной части прибора предусмотрена функция создания калибровок для разных видов сельскохозяйственных культур.
- Прибор внесён в Государственный реестр средств измерений под номером 90589-23.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

УСТАНОВКИ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ВОЗДУШНО-ТЕПЛОВЫЕ АСЭШ-8

5 ЛЕТ
ГАРАНТИЯ



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 стандартизированным методикам на конкретное определяемое вещество.

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, проходят первичную поверку и имеют соответствующее свидетельство.

ПОДРОБНЕЕ



О ВЛАЖНОСТИ



Сушильный шкаф АСЭШ-8-10



Сушильный шкаф АСЭШ 8-10 оснащён двумя секциями, каждая из которых содержит по пять ячеек вместимостью по две бюксы.

Позволяет одновременно проводить определение влажности 10 образцов.

Общая вместимость загрузки камеры АСЭШ-8-10 составляет 20 бюкс.

Съёмные полки позволяют легко изменять конфигурацию камер для размещения ёмкостей различных форм и размеров.

Прозрачные дверцы позволяют визуально контролировать образцы на всех этапах сушки.

Для АСЭШ-8-10 разработан комплекс, который включает в себя сушильный шкаф, лабораторные весы, планшет с предустановленным программным обеспечением и нумерованные бюксы с индивидуальными QR-кодами.

Программа автоматически распознаёт бюксы по индивидуальным QR-кодам, фиксирует их вес и результаты измерений, архивирует данные и позволяет выводить отчёты на печать или отправлять их в электронном виде.

Рекомендуется приобретать вместе с охладителем АО-3 и мельницей ВЬЮГА-3М.

Диапазон измерений м.доли 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	290 × 280 × 530
Габаритные размеры ячейки (Ш×В×Г), мм	87 × 53 × 157
Масса, кг	24
Потребляемая мощность, ВА	1200
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



Отвечают требованиям более чем 30 стандартов

Установка измерительная
воздушно-тепловая АСЭШ-8-1



Сушильные шкафы АСЭШ-8-1 и АСЭШ-8-2 состоят из четырёх независимых секций, что позволяет добавлять образцы для сушки в работающую сушильную камеру с уже присутствующими в ней образцами.

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

Диапазон измерений м.доли 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%)

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

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



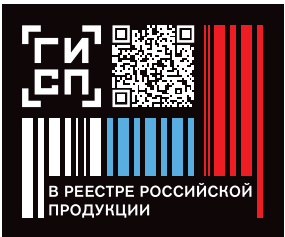
Установка измерительная
воздушно-тепловая АСЭШ-8-2



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

Диапазон измерений м.доли 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 × 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



Прибор внесён в Государственный реестр промышленной продукции, произведённой на территории РФ под номером 10432450.

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 ВЬЮГА-3М



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 × 290 × 470
Масса, кг	11
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



- ВЬЮГА-3М имеет два режима размола: «Подсолнечник» и «Зерновые. Корма».
- Используется для размола масличных культур (подсолнечник, рапс и др.), различных зерновых и зернобобовых культур, а также кормов и растительного сырья с влажностью до 20% и содержанием жира не более 55%.
- Новый инверторный двигатель более устойчив к высоким нагрузкам.
- Скорость вращения ножей регулируется с учетом типа измельчаемого продукта.
- Особая конструкция размольной камеры и специальные ножи обеспечивают быстрое измельчение и минимальный нагрев, что предотвращает потерю влаги.
- Магнитный замок гарантирует надёжное и удобное крепление чаши к размольному узлу мельницы.
- В комплект поставки входят сменные ножи для измельчения различных видов продуктов.



Лабораторная мельница
ножевого типа ВЬЮГА-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 × 290 × 480
Масса, кг	11,2
Потребляемая мощность, ВА	1050
Напряжение питания частотой 50±1, Гц	220 (+15...-20%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



- ВЬЮГА-ЗМТ используется для размола твёрдых продуктов (кусковой жмых, шрот, гранулированные корма и др.) с влажностью до 20% и содержанием жира не более 22%.
- Новый инверторный двигатель более устойчив к высоким нагрузкам.
- Регулируемая скорость вращения ножей позволяет оптимизировать процесс измельчения под разные типы сырья.
- Быстрозажимной фиксатор обеспечивает надёжное и удобное крепление размольной чаши к размольному узлу.
- Размольная камера из закалённой нержавеющей стали обладает высокой износостойкостью, тем самым продлевая срок службы мельницы при работе с твёрдыми и гранулированными продуктами.
- Нож выполнен из высокопрочной ножевой стали и обладает высокой износостойкостью.



Лабораторная мельница
ножевого типа ВЬЮГА-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%)

ПОДРОБНЕЕ О ПРИБОРЕ



- ВЬЮГА-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.



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 1 мм 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 и гранулированных продуктов: отрубей, жмыхов, травяной муки, комбикормов.

■ Полученный на мельнице размол может быть использован для определения количества и качества клейковины, числа падения, массовой доли белка, жира, зольности и проведения других исследований, где требуется мелкодисперсный размол.

■ Объем 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, что облегчает чистку и делает этот процесс быстрым и простым.

Лабораторная мельница
циклонного типа КАЛИБР



⌚ Время размола
1 минута

Диаметр отверстий сита, 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 1 мм 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 и гранулированных продуктов: отрубей, жмыхов, травяной муки, комбикормов.

■ Полученный на мельнице размол может быть использован для определения количества и качества клейковины, числа падения, массовой доли белка, жира, зольности и проведения других исследований, где требуется мелкодисперсный размол.

■ Объем ёмкости для размолотого образца составляет 0,6 литра. Такой объем 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.

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, размещённых 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.
- Использование пресса ПКМ-12 позволяет исключить субъективный фактор, который может повлиять на результат анализа, и получить более воспроизводимые результаты с меньшими трудозатратами.

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

НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ОБУЧЕНИЕ

Компания «ЭКАН-СЕРВИС» проводит курсы повышения квалификации по следующим направлениям:

«Современные методы определения качества сельскохозяйственных культур и продуктов их переработки на оборудовании группы компаний ЭКАН»

«Техническое обслуживание и ремонт оборудования ЭКАН»

Обучающие программы ориентированы на специалистов лабораторий, предприятий агропромышленного комплекса, а также сотрудников научно-исследовательских институтов и высших учебных заведений.

Курсы доступны в очном и онлайн форматах. В рамках программ слушатели получают теоретические знания и практические навыки.

Успешно освоившие программу слушатели получают удостоверение о повышении квалификации.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности
№ Л035-01271-78/00575609 от 30.06.2022

ПОДРОБНЕЕ



ОБ ОБУЧЕНИИ

ПОДРОБНЕЕ



О КОНФЕРЕНЦИИ

КОНФЕРЕНЦИЯ

Компания «ЭКАН» ежегодно проводит международную научно-практическую конференцию «Технологии. Метрология. Стандартизация». Мероприятие проходит в Санкт-Петербурге и посвящено вопросам разработки и внедрения новых технологий, метрологического сопровождения и стандартизации в области оценки качества сельскохозяйственной продукции.

В рамках конференции проводятся круглые столы, на которых обсуждаются актуальные вопросы и разрабатываются планы совместного сотрудничества.

В мероприятии принимают участие специалисты высших учебных заведений, отраслевых научно-исследовательских институтов, а также представители крупнейших сельскохозяйственных лабораторий и предприятий агропромышленного комплекса России и ближнего зарубежья.

Приглашаем вас принять участие в обсуждении ключевых вопросов в области технологий, метрологии и стандартизации, расширить профессиональные связи и обменяться опытом с коллегами в рамках конференции.

ВЕБИНАРЫ

На протяжении 5 лет с 2019 года компания «ЭКАН» проводила тематические вебинары, на которых знакомила слушателей с методами контроля качества продукции, с нормативной базой, методическим, метрологическим и сервисным сопровождением приборов компании «ЭКАН». Все 50 вебинаров собраны на сайте, где вы можете их посмотреть и найти нужную информацию.

ПОДРОБНЕЕ



О ВЕБИНАРАХ

ДИСКУССИОННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КЛУБ МОСТ

Дискуссионный образовательный клуб «МОСТ» — это новый формат, в рамках которого мы регулярно делимся с вами полезными материалами, а также приглашаем экспертов из различных областей для совместного обсуждения ключевых тем выпусков.

В первом цикле выпусков мы рассматриваем основные качественные показатели для определения класса зерна, объясняя сложные технические аспекты доступным и понятным языком, а также делимся собственными разработками и практическим опытом в этой области.

ПОДРОБНЕЕ



О КЛУБЕ МОСТ



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@tekh-ekan.ru

Сайт: tekh-ekan.ru



ekan.spb.ru

info@ekan.spb.ru

Санкт-Петербург