Gerhardt
Analytical Systems

GAMA DE PRODUCTOS

- **SOXTHERM**
  Sistemas de Extracción
- **HYDROTHERM**
  Sistema de hidrólisis
- **KJELDATHERM**
  Sistemas de Digestión
- **VAPODEST**
  Sistemas de Destilación
- **DUMATHERM**
  Sistemas Dumas
- **FIBRETHERM**
  Sistemas de Fibra
- **LABOSHAKE / THERMO**
  Agitadores & Placas Calefactoras

NUESTRA EMPRESA

C. Gerhardt desarrolla y produce equipos de laboratorio de alto nivel destinados principalmente al análisis de alimentos y comida para animales. Nuestra extensa gama básica incluye, además de modernos agitadores, todo tipo de aparatos calefactores para el laboratorio.

Dentro del abanico de productos de C. Gerhardt, el elemento más importante son los sistemas analíticos automatizados de alta calidad para determinar el contenido de nitrógeno según los métodos de Kjeldahl y Dumas, así como los aparatos de digestión para determinar la demanda química de oxígeno y para trazas en metales, y los equipos automáticos para el análisis de grasa y fibra cruda.

MÁS DE 160 AÑOS DE ÉXITOS

Cada nuevo producto que desarrollamos refleja, por un lado, los deseos de nuestros clientes y, por otro, la experiencia que nuestra empresa ha acumulado a lo largo de 160 años de historia. C. Gerhardt desarrolla y construye en sus propias instalaciones sus modernos componentes electrónicos y mecánicos, así como el software que controla sus aparatos analíticos de alta calidad.

ACERCA DE C. GERHARDT

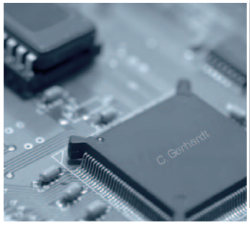
A la hora de desarrollar nuevos productos, nos beneficiamos de la larga experiencia de nuestros empleados y de una mentalidad de innovación y avance técnico propia de las jóvenes generaciones.

Todos nuestros productos se montan por completo en nuestras instalaciones. De esa manera, podemos ejercer el mejor control posible sobre todo el proceso de elaboración de un producto. Desde la compra hasta la distribución, pasando por la producción, en nuestra empresa todo está centralizado.

Cada producto terminado es sometido a estrictos controles de calidad y solamente sale de nuestras instalaciones tras haber superado una prueba de funcionamiento.
C. Gerhardt cuenta con la certificación ISO 9001:2008.

Nuestro objetivo es mantener la satisfacción y la fidelidad de nuestros clientes, colaborando con ellos para encontrar soluciones que se adapten a los laboratorios del futuro. La combinación de una moderna tecnología y una dilatada experiencia nos permite elaborar productos que se adecuan a las estrictas exigencias de un laboratorio.

C. GERHARDT: ¡TRADICIÓN COMPROMETIDA CON EL FUTURO!



Gerhardt

SERVICIO TÉCNICO

Nuestros empleados le ayudarán de manera rápida y competente a solucionar cualquier problema técnico o analítico.
Además de trabajos de mantenimiento y servicio técnico propiamente dichos, le ofrecemos:

- Reparaciones, tanto en su propio establecimiento como en nuestras instalaciones
- Presupuestos de costes
- Ayuda por teléfono o correo electrónico para resolver pequeñas anomalías técnicas
- Soluciones individuales para su repertorio de aparatos

Nos complacerá desarrollar con usted un plan individualizado para el mantenimiento y servicio técnico de los aparatos de nuestra marca.

ACERCA DE C. GERHARDT

SEMINARIOS

C. Gerhardt ofrece cursos prácticos relacionados con diversos productos y temas, ya sea en las instalaciones del cliente o en nuestro propio laboratorio de aplicaciones.
En la sección "News" de nuestro sitio web, podrá ver anunciados los seminarios y talleres que impartimos actualmente.

APLICACIONES

C. Gerhardt ofrece soluciones y aplicaciones para la determinación del contenido de nitrógeno según los métodos de Kjeldahl y Dumas, la determinación del contenido de grasa y el análisis de residuos mediante extracción y destilación por arrastre de vapor.
Si nos lo solicita, con mucho gusto le enviaremos aplicaciones para diferentes tipos de muestras.

EL CONCEPTO DE SERVICIO TÉCNICO DE C. GERHARDT

SEGURIDAD EN EL ANÁLISIS
Aseguramiento de la calidad en el laboratorio

PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD DE FUNCIONAMIENTO
Cliente + Servicio técnico de C. Gerhardt

Instalación IQ/OQ/PQ	Aplicación	Curso para usuarios
C.Gerhardt Servicio técnico	C.Gerhardt Laboratorio de aplicaciones	C.Gerhardt Especialistas en productos

Sistema de análisis
Departamento de desarrollo de C.Gerhardt

Proceso de asesoramiento
Desarrollo de una configuración de equipos para su tarea específica de análisis
C. Gerhardt + Distribuidores asociados cualificados

Un concepto sólido y global para preservar la seguridad en el análisis
- Requisito básico para un laboratorio eficiente -

Gerhardt

SOXTHERM

SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

Durante muchos decenios, los sistemas extracción rápida de C. Gerhardt han sido un socio fiable para las exigentes tareas del laboratorio.
Con la última gama SOXTHERM no sólo tendrá lo último en este tipo de instrumentos de trabajo, sino que también estará preparado para futuras demandas. SOXTHERM cumple con los requisitos de un eficiente control de calidad y abre el camino para la gestión moderna de laboratorio.

CÓMODO FUNCIONAMIENTO

El trabajo se puede llevar a cabo mediante el control por PC gracias al software Soxtherm-Manager o utilizando el controlador externo Multistat. Ambos pueden operar y controlar hasta 4 unidades Soxtherm de forma independiente, sin importar la cantidad de plazas que tengan. El proceso totalmente automatizado garantiza la máxima precisión con el menor esfuerzo.

Determinación de materia grasa con el Soxtherm. Ejemplos:

- Cereales y productos a base de cereales
- Leche y productos lácteos
- Carne y productos cárnicos
- Chocolate y productos derivados del cacao
- Grasa y aceite de semillas
- y muchos más

Extracción para preparación de muestra. Ejemplos:

- Petróleo en las rocas
- Aceites y grasas
- Plaguicidas
- Fenoles
- PCBs
- Dioxinas
- Halogenoides (EOX)
- y muchos más

GAMA SOXTHERM

- Unidad de Extracción SOXTHERM de 2 plazas
- Unidad de Extracción SOXTHERM de 4 plazas
- Unidad de Extracción SOXTHERM de 6 plazas
- Software de control de SOXTHERM-Manager
- Contralor MULTISTAT
- Diversos accesorios

SOXTHERM de 2, 4 y 6 plazas + SOXTHERM Manager

Gerhardt

HYDROTHERM

SISTEMA DE HIDRÓLISIS

SISTEMA DE HIDRÓLISIS AUTOMÁTICO

Su función es preparar las muestras para el análisis de grasa clásico según el método Weibull-Stoldt.

Mediante un proceso cerrado y controlado, permite hidrolizar y filtrar de forma simultánea o por separado hasta 6 muestras (3 módulos con 2 puntos de ebullición cada uno). Gracias a la inteligente construcción de sus filtros, permite utilizar prácticamente todo tipo de muestras con un peso de hasta 10 g. Los filtros son compatibles con los aparatos Soxhlet clásicos, con SOXTHERM y con otros sistemas de extracción.

Ofrece enormes posibilidades de ahorro, sobre todo para los laboratorios que manejan muchas muestras, ya que minimiza las tareas de manipulación necesarias.

UN MODERNO SOFTWARE DE OPERACIÓN

HYDROTHERM se maneja y controla enteramente a través del cómodo software de control HYDROTHERM-Manager. Este programa ofrece gran confort y amplias posibilidades de ajuste, como pueden ser la elaboración de métodos, la calibración de las bombas y el control del proceso de análisis. Cuando es preciso, el software emite mensajes de error y, en caso de problemas, el análisis se interrumpe si es necesario. Gracias a ello, se acorta el tiempo que es preciso permanecer junto al aparato y se facilita la rutina de trabajo diaria.

HYDROTHERM de 6 posiciones

Determinación del contenido de grasa, por ejemplo en:

- Cereales y productos a base de cereales
- Leche y productos lácteos
- Carne y productos cárnicos
- Chocolate y productos derivados del cacao
- Aceite y semillas oleaginosas
- Y un largo etcétera

Gerhardt

KJELDATHERM / TURBOTHERM

SISTEMAS DE DIGESTIÓN

La amplia gama en digestión KJELDATHERM que fabrica C. Gerhardt, ofrece muchas opciones. Gracias a los elementos de calefacción por infrarrojos, la unidad de digestión rápida programable TURBOTHERM tiene unos períodos de calefacción y enfriamiento fiables y cortos.
La unidad de digestión KJELDATHERM utiliza un bloque de aluminio, donde los tubos de muestra se calientan exactamente hasta la temperatura deseada.

KJELDATHERM KBL20S + TZ + TLS

DETERMINACIÓN de NITRÓGENO KJELDAHL. EJEMPLOS

- Leche y productos lácteos
- Carne y productos cárnicos
- Cereales y productos a base de cereales
- Pan y panecillos
- Cebada cervecera y malta
- Mosto, cerveza, cerveza de malta
- Piensos
- Fertilizantes
- Agua
- Suelos y muchos más

GAMA KJELDATHERM

- TURBOTHERM Unidades de digestión rápida por infrarrojo
- KJELDATHERM
  - Unidades de digestión por bloque de aluminio automáticas
  - Unidades de digestión por bloque de aluminio manuales
- CSB y SMA Unidades de digestión con elevación motorizada
- Unidades de digestión para CIANURO
- Depurador TURBOSOG
- KJELTABS

CYANID TT4CA

TURBOTHERM TT125

CSB20A + TZ + TLS

TURBOSOG Depurador

El depurador TURBOSOG se encarga de neutralizar y eliminar los humos ácidos y agresivos que se generan en la digestión.

Gerhardt

VAPODEST

SISTEMAS DE DESTILACIÓN

C. Gerhardt ha establecido nuevos estándares en todo el mundo con los sistemas de destilación por arrastre de vapor Vapodest. Siempre que se necesiten resultados de análisis con alta precisión, C. Gerhardt tiene la respuesta.
La gama de productos VAPODEST está disponible con diversos niveles de automatización, desde el VAPODEST 10sn, destilación semiautomática, hasta el VAPODEST 50s carrusel, sistema totalmente automatizado de destilación y valoración con automuestreador.

CONTROL POR PC

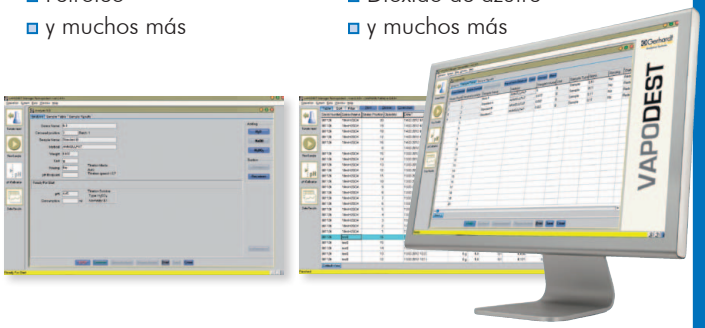
El VAPODEST-Manager es un potente software de control, que reúne todas las exigencias del sistema de gestión del laboratorio actual. Ofrece diferentes posibilidades para documentar y supervisar todas las etapas de la destilación.

Determinación de proteína / nitrógeno en:

- Cereales
- Huevos / Derivados
- Leche / Productos lácteos
- Carne / Productos cárnicos
- Suelos / Aguas
- Sustratos
- Petróleo
- y muchos más

Sistemas de destilación para preparación de muestra en:

- Alcohol
- Ácido sórbico
- Formaldehído total
- Cianuro total
- Ácidos volátiles
- Dióxido de azufre
- y muchos más



VAPODEST 50s + VAPODEST Manager

GAMA VAPODEST

- VAPODEST 10sn
  sistema de destilación automática
- VAPODEST 20s und 30s,
  sistemas de destilación programable
- VAPODEST 45s
  + valorador externo
- VAPODEST 50s
  + valoración integrada
  + VAPODEST Manager
- VAPODEST 50s carousel
  + valoración integrada
  + automuestreador
  + VAPODEST Manager

Gerhardt

DUMATHERM

SISTEMAS DUMAS

DETERMINACIÓN de NITRÓGENO según DUMAS

El DUMATHERM fabricado por C. Gerhardt es un eficiente, preciso y rápido sistema de análisis. Para la mayoría de matrices de muestras supone una alternativa real a otros procedimientos clásicos.

DUMATHERM engloba todas las ventajas del método Dumas al las que C. Gerhardt ha añadido una nueva y actual visión. El ingenioso diseño de los hornos de cámara en combinación con el análisis directo de todos los gases resultantes proporciona al usuario resultados dentro de los 2-3 minutos, bajo coste de mantenimiento, alta velocidad de análisis, así como garantizar una elevada precisión y un corto período de amortización.

NUEVO - Automuestreador manual para análisis individual.

CONTROL VÍA PC

DUMATHERM se controla y opera totalmente de forma cómoda y sencilla mediante el software de control Dumatherm-Manager. Los mensajes de error son emitidos por el software y en caso de ocurrir algún problema, el análisis puede ser suspendido si fuera necesario. El software contiene potentes funciones de diagnóstico y documentación que facilitan un manejo fiable de todos los parámetros de análisis e instrumento.

DUMATHERM + DUMATHERM Manager

DUMATHERM observa las normas internacionales y normativa de análisis como, por ejemplo, AOAC, AOCS, ASBC, AACC, ASTM, § 35 LMBG, DIN y, por lo tanto, cumple con las demandas de análisis.

Determinación de proteína / nitrógeno en::

- Alimentación animal
- Semillas oleaginosas
- Leche / Productos lácteos
- Carne / Productos cárnicos
- Suelos
- Medios de cultivo
- Petróleo
- y muchos más

Gerhardt

FIBRETHERM

DETERMINACIÓN DE FIBRA BRUTA, FAD Y FND

El método FIBREBAG, desarrollado por C. Gerhardt, ha revolucionado la determinación clásica según Wender, Van Soest y otros reduciendo la manipulación al mínimo. El proceso de ebullición está controlado y el único tejido de filtración de alta precisión, el de las bolsas FIBREBAGs, garantiza unos resultados óptimos. Las posibilidades de ahorro en costes son especialmente altas para los laboratorios con alta demanda de muestras. No sólo van a ahorrar un valioso espacio de trabajo en el laboratorio, sino que también reducirán el consumo de productos químicos de forma espectacular.

FIBREBAG y espaciador de vidrio

FIBRETHERM FT12

FIBRETHERM FT12 - AUTOMÁTICO

Con base a lo establecido en el Método FIBREBAG de Gerhardt, el nuevo FIBRETHERM hace que el proceso de ebullición y filtración para la determinación de la fibra bruta, FAD y FND ya no sea tedioso al quedar totalmente automatizado. Puede digerir y filtrar hasta 12 muestras de forma simultánea, ahorra un enorme espacio en el laboratorio y reduce al mínimo el consumo de productos químicos.

FIBRETHERM ofrece muchas ventajas en comparación con el método tradicional:

- Automatización del procedimiento
- Análisis simultáneo de hasta 12 muestras
- Almacenamiento de hasta 9 métodos
- Filtración rápida y segura
- Tiempo de calentamiento corto
- Guarda los productos químicos ahorrando también así costes de eliminación de residuos
- Limpieza y trabajo fáciles y seguros
- Valores de los blancos muy bajos por la incineración casi completa

FIBREBAG - MANUAL

Para laboratorios con baja demanda de muestras, Gerhardt ofrece tres sistemas sencillos y económicos. Todas las medidas de ebullición y filtración se tienen que hacer manualmente. Estos sistemas se entregan completos y listos para trabajar con placa calefactora de laboratorio (sencilla o en serie) y todos los accesorios.

Gerhardt

LABOSHAKE

AGITADORES

C. Gerhardt ofrece agitadores orbitales y con movimiento recíproco, incubadora y agitadores de rotación con un excelente nivel técnico para todo tipo de tareas en el trabajo diario del laboratorio. Con una extensa gama de accesorios, estos agitadores satisfacen las más elevadas exigencias químicas, biológicas, así como en investigación microbiológica. La agitación pesada se puede controlar tan fácilmente como las fluctuaciones de temperatura y humedad.

THERMOSHAKE CON FUNCIÓN DE REFRIGERACIÓN

Los elementos de refrigeración Peltier, sin mantenimiento, mantienen la temperatura con precisión y estabilidad, incluso a 10 K por debajo de la temperatura ambiente. El método Peltier respeta el medio ambiente pues no requiere agente refrigerante.
THERMOSHAKE garantiza velocidad constante y temperatura estable para mezclas homogéneas y crecimiento de cultivos.

Agitación de forma clásica
- Mezclas de líquidos
- Disolución de sales poco solubles
- Creación de emulsiones
- Homogeneización de suspensiones
- Extracciones Líquido-líquido

Microbiología
- Equidistribution de nutrientes
- Evitar la sedimentación
- Introducción de oxígeno
- Eliminación de dióxido de carbono
- Equidistribution de temperatura
- Sustitución por agitación

Análisis medioambiental
- Elución suelos
- Agitación de muestras acuosas
- Disolución de contaminantes en lodos y aguas residuales
- Disolución de nutrientes en sustratos
- Disolución de residuos procedentes de los suelos

ROTOSHAKE RS12 - LABOSHAKE LS - THERMOSHAKE

GAMA LABOSHAKE

- Agitación con movimiento orbital o recíproco
- Incubadora con agitador orbital o movimiento recíproco, refrigeración y calefacción
- Agitador rotatorio con hasta 12 x botellas de 2000 ml
- Amplia gama de accesorios como por ejemplo:
  - Plataformas de pisos
  - Accesorios para botellas y embudos de separación
  - Porteador de platos universal
- y muchos más

Gerhardt

PLACAS CALEFACTORAS & INSTRUMENTOS CLÁSICOS

Placas calefactoras aisladas o en serie así como mantas calefactores para matraces son necesidades típicas en cualquier laboratorio. Estos productos tienen una larga tradición como parte de la gama de productos de C. Gerhardt.

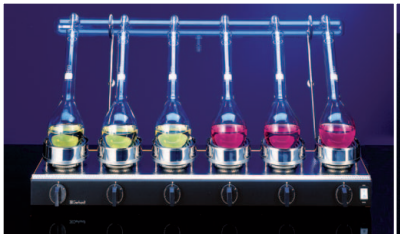
Gracias a la gran selección de los accesorios, los calentadores de laboratorio hechos por C. Gerhardt se pueden usar fácilmente como instrumentos para destilación -digestión-, y extracción. Todas las placas calefactoras de laboratorio satisfacen las necesidades de hoy día.

Placas calefactoras de laboratorio, vista general

- Placas calefactoras aisladas y en serie
- Mantas calefactores aisladas y en serie

Instrumentos clásicos como:

- Unidades de destilación
- Unidades de digestión
- Aparatos de extracción Soxhlet
- Aparatos para análisis de fibra cruda e hidrólisis



Unidad de Digestión KI

Placa calefactora EV

Unidad de Destilación KI

Unidad de mantas calefatoras en serie KI26

Unidad de placas calefactoras en serie EV16

MATERIAL INFORMATIVO

Para recibir material informativo detallado, póngase en contacto con nosotros o recorte la tarjeta de respuesta, rellénela y envíela a la dirección que aparece impresa. Tramitaremos de inmediato su solicitud de información.

CONTACTO

C. Gerhardt GmbH & Co. KG
Cäsariusstraße 97
53639 Königswinter, Alemania

Ventas
Tel. +49 (0)2223 / 29 99 0
Fax +49 (0)2223 / 29 99 99
Correo electrónico info@gerhardt.de

Servicio Técnico
Tel. +49 (0)2223 / 29 99 34
Fax +49 (0)2223 / 29 99 99
Correo electrónico service@gerhardt.de

INTERNET
Visite nuestro sitio web:
www.gerhardt.de

Desde 1846
mas de 160 años
de C. Gerhardt

CE

EN ISO
9001:2008

Member of
Gafta

Su distribuidor

Detalles técnicos válisod a 10/2012.
Es posible que se hagan modificaciones posteriore.

Gerhardt

TARJETA DE RESPUESTA

- Sistemas de Extracción
  SOXTHERM
- Sistema de hidrólisis
  HYDROTHERM
- Sistemas de Digestión
  KJELDATHERM - TURBOTHERM - CSB/SMA - CYANID
- Sistemas de Destilación
  VAPODEST
- Sistemas Dumas
  DUMATHERM
- Sistemas de Fibra
  FIBRETHERM
- Agitadores & Placas Calefactoras
  LABOSHAKE - THERMO
- Otros: _____

REMITENTE

Compañía : _____

Nombre : _____

Dpto. : _____

Calle : _____

ZIP, Ciudad: _____

País : _____

Tel. : _____

Fax : _____

E-Mail : _____

Gerhardt

Franqueo
pagado

TARJETA DE RESPUESTA

C. Gerhardt GmbH & Co. KG
Cäsariusstraße 97

D-53639 Königswinter
Germany