

SOXTherm – Fest-Flüssigextraktion in weniger als 2 Stunden

Schnell, sicher und voll- automatisch extrahieren

- 
- Effizient
 - Vollautomatisch
 - Sparsam
 - Sicher und zuverlässig
 - Schnell und präzise
 - Flexibel
 - Kompakt
 - Komplettlösung für die Fettanalyse



Die SOXTHERM-Einheiten gibt es wahlweise mit zwei, vier oder sechs Heizstellen.

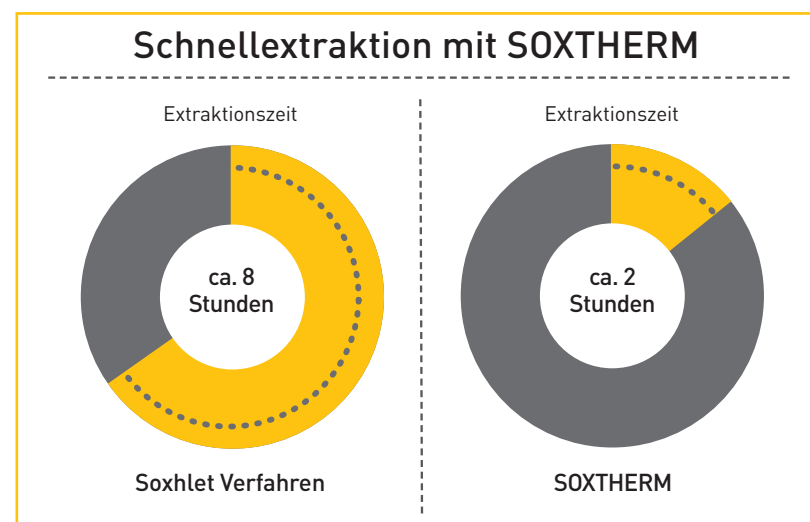
Das SOXTHERM Schnell-Extraktionssystem von C. Gerhardt ist leistungsstark, flexibel und vollautomatisch. Es bearbeitet bis zu 24 Proben gleichzeitig, reduziert die Präsenzzeit auf ein Minimum und liefert zuverlässig beste Analyseergebnisse. Die Software protokolliert alle Prozess- und Gerätedaten für transparente, nachvollziehbare Laborprozesse.

— Rekordgeschwindigkeit bei der Extraktion

In weniger als zwei Stunden extrahiert SOXTHERM bis zu 24 Proben gleichzeitig – bis zu viermal schneller als die klassische Soxhlet-Methode. So steigern Sie den Probendurchsatz und sparen wertvolle Laborzeit.

— Entlastung für Ihr Labor

Einsetzen, starten, fertig: Die vollautomatischen, programmierbaren Prozesse laufen nutzerunabhängig. Dank Schnellstartfunktion können Routineextraktionen direkt am Gerät, über eine externe Steuereinheit oder über den PC gestartet werden – auch unbeaufsichtigt und über Nacht.



— Weniger Lösungsmittel, mehr Wirtschaftlichkeit

Reduzieren Sie den Verbrauch von Lösungsmitteln deutlich: nur 150 ml pro Extraktion statt 250 ml beim klassischen Soxhlet-Verfahren. Das integrierte Lösungsmittelrecycling erlaubt eine Wiederverwendung bis zu fünf Mal und spart Kosten, Zeit und Ressourcen – umweltfreundlich und effizient.

— Höchste Sicherheitsstandards

SOXTHERM überwacht automatisch Temperatur, Druck, Kühlwasser und Füllstände. Das explosionsgeschützte Design, die Frontscheibe aus Sicherheitsglas, pneumatische Steuerung und isolierte Heizelemente schützen Sie und Ihr Labor. Selbst beim Einsatz entflammbarer Lösungsmittel besteht kein Risiko.

— Intelligente Technologie für präzise Extraktion

Die patentierte Lösungsmittelabsenkung senkt den Flüssigkeitsstand präzise ab. Die Bechergläser werden nach der Extraktion automatisch angehoben werden. Ein zusätzlicher Verdampfer ist nicht nötig – maximale Präzision bei minimalem Aufwand.

— Flexibel und erweiterbar

Bis zu vier Geräte können parallel über den SOXTHERM Manager oder MULTISTAT gesteuert werden. Mit nur einem Wasser-, Druckluft- und PC-Anschluss lassen sich modulare Erweiterungen problemlos und kosteneffizient integrieren.

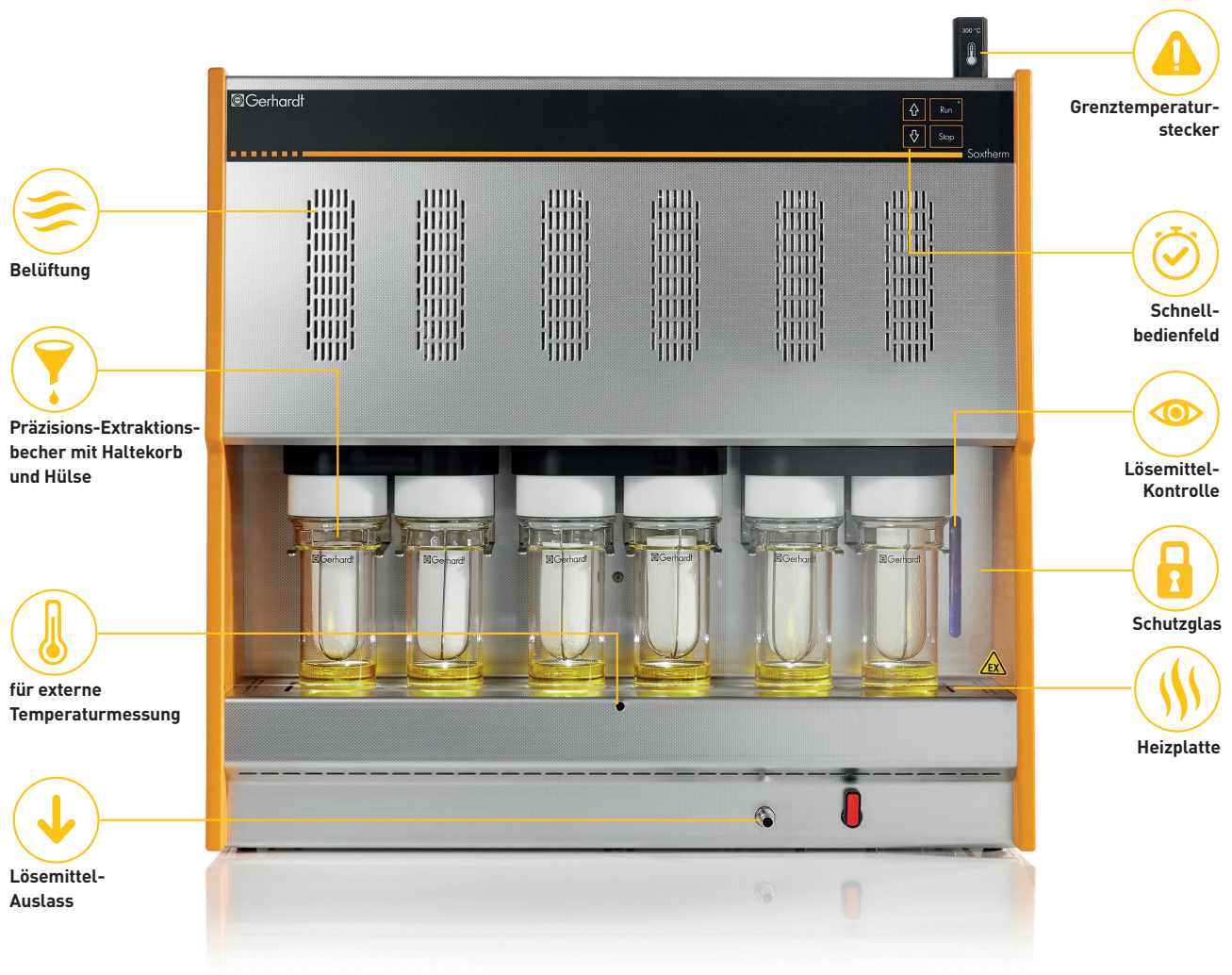
— Kompakt, langlebig und kosteneffizient

Das kompakte Design spart Platz im Labor, Plug-and-Play Installation garantiert schnelle Einsatzbereitschaft. Geringe Wartungs- und Betriebskosten erhöhen Ihre Effizienz und reduzieren Ausfallzeiten.

— Vollautomatische Komplettlösung für die Fettanalyse

In Kombination mit HYDROTHERM bildet SOXTHERM die einzige vollautomatische Komplettlösung für die Fettbestimmung auf dem Markt. Effizienz, Sicherheit und höchste Analysenqualität werden zu einem unschlagbaren Preis vereint.





Technische Daten

Extraktionsstellen	je nach Modell 2, 4 oder 6
Probeneinwaage	variabel, abhängig von der verfügbaren Hülsegröße
Kühlwasserverbrauch	max. 3l/min
Kühlwasserdruck	1 – 6 bar
Nennspannung	230 VAC, 50–60 Hz
Nennaufnahme	je nach Modell 400W, 800W oder 1200W
Maße (B x T x H) in mm	je nach Modell 250, 405 oder 565 x 410 x 580 mm
Schnittstellen	2 x RS 485
Gewicht	je nach Modell 28 kg , 36,5kg oder 43 kg
Maximaltemperatur	300 °C
Extraktionsbecher	wahlweise 100ml oder 150 ml

Nutzen Sie den direkten Draht zu uns:

Kontaktieren Sie uns:	info@gerhardt.de www.gerhardt.de
	Telefon +49 (0) 2223 2999-0
Wir bieten:	Beratung, Online-Demo, Full-Service
Produkt-Infos:	www.gerhardt.de/soxtherm



C. Gerhardt GmbH & Co. KG
Cäsariusstraße 97
53639 Königswinter
Deutschland

www.gerhardt.de