

Kjeldahl Basis Destilliergerät

VAPODEST 10sn



Zuverlässiges Grundmodell zur sicheren und komfortablen Schnelldestillation mit einem außergewöhnlichen Preis- Leistungsverhältnis.

Anwendungsbereich

Geeignet für alle üblichen **Kjeldahl-Applikationen** zur Bestimmung von Stickstoff bzw. Protein in Lebensmitteln und Futtermitteln nach § 64 LFGB, ISO, AOAC, EPA, DIN, etc.

Zuverlässig

C. Gerhardt hat weltweit die längste Erfahrung in der Herstellung von Geräten für die **Kjeldahl-Analyse**. Die Geräte werden in Deutschland entwickelt und unter Beachtung der hohen Qualitätsstandards der DIN EN ISO 9001 hergestellt und geprüft.



Sicher

Vom mehrfachen Schutz vor Fehlfunktionen technischer Bauteile bis hin zum Schutz des Anwenders ist der VAPODEST 10sn eine sichere Investition für das Labor.

Die analytische Sicherheit wird beispielsweise durch eine sehr gute Reproduzierbarkeit der Destillatmengen innerhalb einer Methode gewährleistet.

Komfortabel

Nach Inbetriebnahme des Gerätes und Eingabe der Methode, muss für jede Analyse nur noch der Startknopf gedrückt werden. Das große Display informiert jederzeit auf einen Blick über den Status des Gerätes und der Destillation. Die leicht zugänglichen Glasteile ermöglichen ein vollständiges Beobachten der Destillationsvorgänge, eventuelle Verunreinigungen werden sofort erkannt und können beseitigt werden.

VAPODEST 10sn (Bild oben) im Team mit dem manuellen Infrarotaufschlussgerät **TURBOTHERM** (Bild Mitte) ist die ideale Kombination für den Einstieg in die Kjeldahlbestimmung. Der manuelle **TURBOTHERM** ist erhältlich für wahlweise 6 oder 12 simultane Probenaufschlüsse in 250 ml Gläsern.

Die beim Aufschluss entstehenden Säuredämpfe werden wahlweise über eine separat erhältliche Wasserstrahlpumpe oder eine **TURBOSOG Saugstation** wirkungsvoll abgesaugt und neutralisiert.