

VITA VACUMAT® 6000 M

Instrucciones de uso



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA

Versión 2022-01



VITA – perfect match.

VITA

Índice

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Prefacio | 4 |
| 2 | Indicaciones de seguridad | 5 |
| 2.1 | Pictogramas | 5 |
| 2.2 | Uso previsto | 6 |
| 2.3 | Material aislante de la cámara de cocción | 6 |
| 2.4 | Advertencias generales de seguridad y peligro | 7 |
| 3 | Volumen de suministro | 8 |
| 3.1 | Unidad de mando VITA vPad | 8 |
| 3.2 | Accesorios (con coste adicional) | 8 |
| 4 | Información técnica | 9 |
| 5 | Datos técnicos | 9 |
| 5.1 | Dimensiones/pesos | 9 |
| 5.2 | Datos eléctricos | 9 |
| 5.2.1 | Aparato de cocción | 9 |
| 5.2.2 | Bomba de vacío | 9 |
| 6 | Condiciones ambientales | 10 |
| 7 | Funciones de seguridad | 10 |
| 8 | Instalación y puesta en servicio | 11 |
| 8.1 | Conexiones del aparato | 11 |
| 8.2 | Indicador de estado | 11 |
| 8.3 | Fusibles | 11 |
| 8.4 | Notas sobre los rótulos indicadores | 12 |
| 8.5 | Conexión del aparato a la red eléctrica | 12 |
| 8.6 | Apagar el aparato, puesta fuera de servicio | 13 |
| 9 | Limpieza del aparato de cocción | 13 |
| 9.1 | Cocción de limpieza para la cámara de cocción | 13 |
| 10 | Marcado CE | 13 |
| 11 | Ventiladores | 13 |
| 12 | Interrupción del suministro eléctrico | 14 |
| 13 | Garantía y responsabilidad | 14 |
| 13.1 | Piezas de recambio | 14 |
| 13.2 | Servicio técnico | 14 |
| 14 | Índice alfabético | 15 |

1 Prefacio

Estimado cliente:

Le agradecemos que haya decidido comprar un aparato VITA VACUMAT 6000 M. El sistema de calentamiento acreditado desde hace mucho tiempo para aparatos de cocción de cerámica mediante una mufla de cocción de cuarzo y Kanthal, así como el material aislante de nuevo desarrollo que se utiliza en la cámara de cocción, le proporcionarán durante muchos años resultados de cocción uniformes con todos los materiales de cerámica.

El control de temperatura de alta calidad, así como la calibración automática de la temperatura, garantizan una precisión de más/menos 1 °C.

El diseño del aparato refleja el estado más avanzado de la técnica y cumple todos los estándares de seguridad internacionales. No obstante, en caso de manipulación incorrecta pueden surgir peligros: es necesario que lea estas instrucciones de uso y que siga las indicaciones.

Tenerlas en cuenta ayudará a evitar peligros y a reducir gastos de reparación y tiempos de inactividad, a la vez que aumentará la fiabilidad y durabilidad del aparato. Todas las imágenes e ilustraciones de las instrucciones de uso sirven como ilustración general y no como referencia del diseño detallado del aparato.

Las instrucciones de uso siempre deben estar disponibles junto con el aparato. Debe ser leído y seguido por parte de cualquier persona encargada de realizar trabajos con/en el aparato, como por ejemplo: manejo, reparación de averías durante el servicio, limpieza y conservación (mantenimiento, inspección, reparación).

Le deseamos que disfrute y que tenga mucho éxito con su VITA VACUMAT 6000 M.

Protección de la propiedad intelectual

Estas instrucciones de uso son confidenciales. Debe ser utilizado exclusivamente por las personas autorizadas al efecto. La cesión a terceros requiere la autorización por escrito de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Toda la documentación está protegida por las leyes de propiedad intelectual.

No se permite la difusión ni reproducción total o parcial de este documento, ni tampoco la utilización y la divulgación de su contenido sin expresa autorización.

Cualquier infracción es punible y obliga al pago de indemnización por daños y perjuicios.

Nos reservamos la opción de ejercitar los derechos de propiedad industrial.

2 Indicaciones de seguridad

El aparato ha salido de la fábrica en perfectas condiciones técnicas de seguridad. A fin de mantener este estado y garantizar un funcionamiento sin peligro, el usuario debe observar y seguir las indicaciones de seguridad y manejo contenidas en estas instrucciones de uso.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la inobservancia de las indicaciones.

Le deseamos que disfrute y que tenga mucho éxito con su VITA VACUMAT 6000 M.

2.1 Pictogramas utilizados

| | | |
|---|--|---|
|  | Símbolo de advertencia general | Este pictograma advierte sobre peligros y riesgos. |
|  | Advertencia de tensión eléctrica | Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica. |
|  | Advertencia de superficie caliente | Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras. |
|  | Símbolo de obligación "Observar las instrucciones" | Este aparato cumple la normativa vigente de la Unión Europea (UE). La declaración de conformidad se puede obtener a través de VITA (departamento de Asuntos Regulatorios) en: www.vita-zahnfabrik.com |
|  | Eliminación separada | Este aparato y todos los accesorios marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva 2002/96/CE (RAEE) y a la normativa en vigor en el país correspondiente, y no se pueden eliminar con la basura doméstica de recogida no selectiva dentro de la Unión Europea (UE). Los aparatos usados pueden devolverse a VITA Zahnfabrik. |
|  | Marcado CE | Este aparato cumple la normativa vigente de la Unión Europea (UE). La declaración de conformidad se puede obtener a través de VITA (departamento de Asuntos Regulatorios) en: www.vita-zahnfabrik.com |

2.2 Uso previsto

Los hornos de cocción, sinterización y prensado de VITA Zahnfabrik están diseñados y construidos para su uso en la prostodoncia. Se utilizan para la cocción, la sinterización y el prensado de materiales específicamente dentales. Se considera no conforme a lo prescrito cualquier uso distinto o que vaya más allá, como p. ej. el calentamiento de alimentos o el procesamiento de sustancias peligrosas o de otros productos distintos a los previstos para los procesos de cocción. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de dicho uso. El riesgo recae exclusivamente en el usuario.

2.3 Material aislante de la cámara de cocción

El aislamiento de la cámara de cocción contiene fibras minerales cerámicas (n.º de índice 650-017-00-08), clasificadas como sustancia cancerígena de la Cat. 2 (anexo VI, CE 1272/2008). Los trabajos en la cámara de cocción o el cambio de la mufla de cocción pueden liberar polvo de tales fibras. La inhalación de este polvo puede resultar nociva para la salud y provocar irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios. Por consiguiente, al sustituir componentes de la cámara de cocción deben respetarse las siguientes normas:

- Usar ropa de protección de manga larga.
- Usar gafas y guantes de seguridad.
- Usar un sistema de aspiración de polvo o una máscara de protección respiratoria de la clase FFP 2.
- En caso de contacto con la piel, eliminar el polvo bajo un chorro de agua corriente.
- Limpiar con un paño húmedo el polvo liberado. No soplar ni barrer el polvo.

2.4 Advertencias generales de seguridad y peligro



Las instrucciones de uso deben ser leídas y aplicadas por parte de cualquier persona encargada del manejo, la limpieza y el mantenimiento del aparato.



Precauciones generales

- No está permitido tapar ni cerrar las aberturas de ventilación. No está permitido utilizar el aparato sin ventilador, ya que este evita el calentamiento excesivo del aparato.
- No colocar objetos sobre el horno.
- Mantener siempre bien legibles las indicaciones de seguridad y advertencia en el aparato. No está permitido retirarlas.
- No depositar objetos en la zona del plato del elevador.
- Para limpiar la carcasa debe utilizarse exclusivamente un paño húmedo sin detergente. No utilizar disolventes.



Instrucciones de instalación y puesta en servicio

- Instale el aparato de modo que resulte sencillo accionar el interruptor principal y desconectar el enchufe de alimentación.
- Utilizar el aparato únicamente en estancias secas.
- Evitar la radiación solar directa sobre el aparato.
- Si el aparato ha estado expuesto a temperaturas inferiores a 15 °C (p. ej., durante el transporte), dejarlo reposar durante aprox. 30 minutos a temperatura ambiente antes de su puesta en servicio.
- Colocar el aparato sobre una superficie no inflamable.
- Respetar las distancias de seguridad a paredes y muebles.
- No colocar la unidad de mando VITA vPad directamente en la zona de irradiación de calor de la cámara de cocción.
- No dejar objetos, líquidos o gases inflamables en las proximidades del aparato.
- No utilizar el aparato en atmósferas potencialmente explosivas.



Peligro de quemaduras

- No tocar las piezas que se calientan durante el funcionamiento.
- Utilizar siempre la pinza para piezas de cocción/pinzas para introducir y retirar las piezas de cocción. Es recomendable usar guantes de protección térmica.
- No introducir la mano en la zona de peligro.
- Depositar las piezas de cocción siempre sobre la superficie prevista al efecto o sobre la mesa de enfriamiento.



Peligro de descarga eléctrica

- Antes del encendido, es preciso asegurarse de que la tensión de funcionamiento especificada en el aparato coincida con la tensión de red.
- Antes de cada limpieza y mantenimiento, dejar que el aparato se enfríe, apagarlo y desenchufarlo de la red eléctrica.
- Conectar el horno siempre a un circuito eléctrico propio. No conectarlo a tomas de enchufe de distribución con cable alargador.
- No manipular líquidos junto al aparato ni encima de este.

3 Volumen de suministro

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye:

- 1 horno de cocción **VITA VACUMAT 6000 M esmaltado (antracita, rojo carmín, azul cielo, negro intenso, azul turquesa, blanco tráfico)**
- | | Referencia |
|---|------------|
| • 1 cable de red, 200 cm | |
| • 1 tubo de vacío VITA, 200 cm | D33218 |
| • 1 zócalo de cocción | D23294 |
| • 1 varilla luminosa indicadora de estado | D47225 |
| • 1 pinzas de horno | D20191 |
| • 1 base de cocción G | B009NU |
| • 1 Indicaciones de seguridad de VITA | 10526M |
| • 1 Instrucciones de uso | 1626/1 |

3.1 Unidad de mando VITA vPad

El VITA VACUMAT 6000 M puede estar equipado con las siguientes unidades de mando:

- VITA vPad comfort
- VITA vPad excellence

i Para la utilización de 2 o más VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP o VITA ZYRCOMAT 6000/6100 MS con una unidad de mando VITA vPad excellence se requiere adicionalmente la VITA SWITCHBOX II con cable de conexión. Para la utilización con una bomba de vacío VITA para hasta 4 VITA VACUMAT 6000 M o VITA VACUMAT 6000 MP se requieren la VITA MultiPump y la unidad de mando VITA vPad excellence.

Para más información, consulte las instrucciones de uso de la unidad de mando VITA vPad correspondiente.

3.2 Accesorios (con coste adicional):

- Paneles laterales para VITA VACUMAT 6000 M, juego de 2 uds.
- Bomba de vacío VITA: 230/240 voltios, 50/60 Hz, 115 voltios, 50/60 Hz o 100 voltios/60 Hz
- FDS (Firing Data System), programa de administración de datos de cocción para PC
- Juego de números VITA (magnéticos, números del 1 al 4)
- VITA SWITCHBOX II para el control multihorno
- VITA MultiPump para el suministro de hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío VITA

4 Información técnica

Ventajas del VITA VACUMAT 6000 M:

- El uso de una técnica de cocción innovadora y de materiales de alta tecnología en la cámara de cocción que proporcionan una distribución del calor aún más homogénea.
- La mufla de cocción más duradera (made in Germany) y un sistema electrónico fiable para obtener unos resultados de cocción siempre satisfactorios.
- Múltiples programas de monitorización y servicio para un grado máximo de comodidad de trabajo, seguridad y ahorro de tiempo, por ejemplo:
 - Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (VITA AntiCon)
 - Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (VITA AutoAdjust)
 - Función de limpieza automática (VITA SpecialClean)
 - Enfriamiento rápido controlado y modo nocturno de bajo consumo (VITA Energy Efficiency)
- Posibilidad de controlar hasta cuatro hornos con una sola unidad de mando VITA vPad.
- Con la VITA MultiPump, podrá abastecer hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío.
- Gracias a VITA Energy Efficiency ahorrará hasta un 70 % de sus gastos energéticos.
- Con la unidad VITA vPad tendrá acceso centralizado a toda la información: parámetros del programa, instrucciones de uso integradas para los materiales VITA, fotografías de pacientes y todos los datos de proceso de las cocciones.
- La monitorización del ciclo de mantenimiento automática garantiza la estabilidad de sus aparatos.
- Los menús inteligentes en todas las unidades VITA vPad facilitan el manejo intuitivo de los hornos de cocción.
- Indicador visual del estado de funcionamiento

5 Datos técnicos

5.1 Dimensiones/pesos

- Anchura: 230 mm
- Profundidad: 325 mm
- Altura: 444 mm
- Carcasa, peso: acero barnizado 13 kg
- Dimensiones útiles de la cámara de cocción, diámetro: 90 mm, altura: 55 mm
- Temperatura de la cámara de cocción: máx. 1200 °C

5.2 Datos eléctricos

5.2.1 Aparato de cocción

- Conexión eléctrica: 230 voltios CA, 50 Hz
o 100/110 voltios CA, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 1500 vatios

5.2.2 Bomba de vacío

- Conexión eléctrica: 230 voltios, 50/60 Hz
o 100/110 voltios, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 200 vatios
- Vacío final: < 960 mbar
- Dimensiones: 320 x 110 x 220 mm
- Peso: aprox. 6,4 kg

6 Condiciones ambientales

- Uso en interiores
- Temperatura ambiente de 2 °C a 40 °C
- Humedad relativa: 80 % a 31 °C
- Altura máxima s.n.m.: 3800
- Fluctuación máxima de la tensión nominal no superior a más/ menos el 10 % de la tensión nominal.

7 Funciones de seguridad

En combinación con una unidad de mando

VITA vPad comfort o

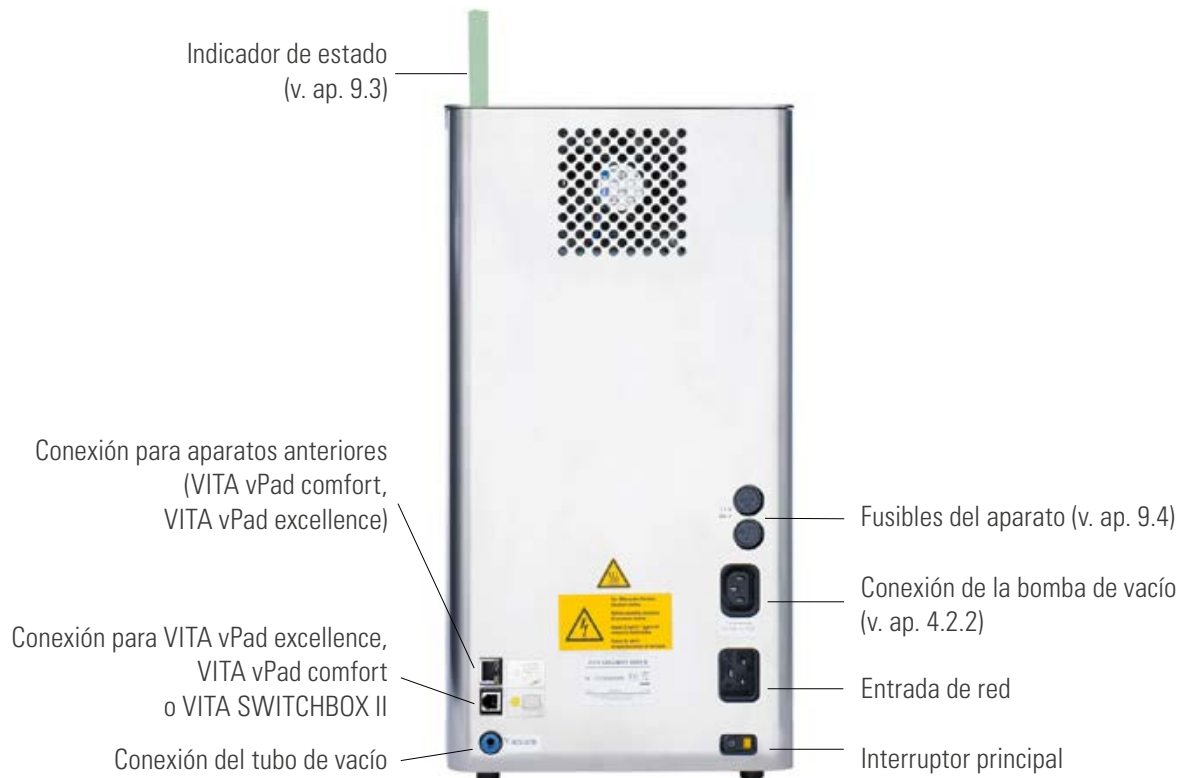
VITA vPad excellence

el aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y supervisión:

- Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (VITA AntiCon)
- Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (VITA AutoAdjust)
- Función de limpieza automática (VITA SpecialClean)
- Enfriamiento rápido controlado y modo nocturno de bajo consumo (VITA Energy Efficiency)
- Monitorización por sensor de temperatura
- Control de la temperatura
- Monitorización del vacío
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
- Control del elevador

8 Instalación y puesta en servicio

8.1 Conexiones del aparato



8.2 Indicador de estado

El indicador visual de estado muestra los siguientes estados de servicio:

- Verde: aparato en modo de espera
- Azul: programa activo
- Rojo: error

Lea las correspondientes instrucciones de uso del VITA vPad.

8.3 Fusibles




En la parte posterior del aparato (véase ap. 9.2) se encuentran 2 fusibles para el mismo. Los rótulos indicadores proporcionan información sobre los fusibles utilizados en el aparato. No utilizar fusibles con otras especificaciones.

Modelo de 230 voltios

T 8 H 250 V

Modelo de 100/110 voltios

T 15 H 250 V

| 8.4 Notas sobre los rótulos indicadores | | |
|---|--|---|
| Tensión peligrosa | Este símbolo advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica. |  |
| Tensión residual de carga | Al retirar la placa posterior, es posible que quede una tensión residual de carga de hasta 400 voltios en las piezas situadas en la zona de la fuente de alimentación sobre la platina estando el aparato desconectado. |  |
| Nota | No depositar objetos en la zona del plato del elevador. Al conectar el aparato, el elevador se sitúa en la posición inferior. Utilice las bandejas laterales extraíbles para depositar los objetos de cocción. |  |

El fabricante declina cualquier responsabilidad por accidentes con el aparato abierto.

Bajo ningún concepto se debe poner el aparato en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado. Durante el funcionamiento continuo (temperatura final máx., tiempo de cocción máx.), algunas partes de la cámara de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas (superiores a 70 °C). No introducir la mano en la cámara de cocción abierta mientras el aparato esté conectado, ya que existe peligro de contacto con piezas bajo tensión o muy calientes.

8.5 Conexión del aparato a la red eléctrica

⚠ ¡Atención! Consultar el apartado 6, Indicaciones de seguridad, antes de la puesta en servicio del aparato.

Consultar las conexiones en el apartado 9.2.

- Conectar el cable de conexión entre la unidad de mando VITA vPad y el horno.
- Conectar el indicador de estado.
- Conectar la bomba de vacío, la conexión eléctrica y la conexión del tubo.
- Conectar el aparato a la red eléctrica mediante el cable de alimentación de red suministrado.

⚠ ¡Atención! Evitar la conexión eléctrica a tomas de enchufe de distribución con cable alargador, ya que existe peligro de incendio en caso de sobrecarga.

- Encender el aparato con el interruptor principal, el elevador se desplaza a la posición inferior.
- Limpiar y secar el plato del elevador y la junta del plato del elevador (partículas de polvo del aislamiento originadas por el transporte del aparato).
- Colocar el zócalo de cocción sobre el plato del elevador.

⚠ ¡Atención! Bajo ningún concepto se deben poner los aparatos en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado.

8.6 Apagar el aparato, puesta fuera de servicio

Mientras no se utilice el aparato, el elevador debe estar dentro de la cámara de cocción y el aparato debe estar apagado con el interruptor principal (véase el apartado 9.2).

Cerrar la cámara de cocción para proteger el aislamiento e impedir la absorción de humedad.

Lea al respecto las instrucciones de uso del VITA vPad utilizado.

9 Limpieza del aparato de cocción

Desenchufe el aparato siempre antes de limpiarlo.

No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción.

La limpieza periódica de la carcasa utilizando un paño húmedo contribuye a la seguridad de funcionamiento.

No deben utilizarse detergentes ni líquidos inflamables para ninguno de los trabajos de limpieza.

9.1 Cocción de limpieza para la cámara de cocción

Lea al respecto las indicaciones sobre la cocción de limpieza en las instrucciones de uso del VITA vPad.

10 Marcado CE

El marcado CE constituye la declaración vinculante de que el aparato cumple los requisitos esenciales de la Directiva 2006/95/CE (Directiva de baja tensión) y la Directiva 2004/108/CE (Directiva CEM).

11 Ventiladores

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador está controlado por temperatura, y su activación, desactivación y velocidad se regulan automáticamente. El ventilador impide un calentamiento excesivo del aparato y contribuye a la seguridad de funcionamiento general. En caso de fallo del ventilador se muestra un mensaje de error en la pantalla (véase el apartado Mensajes de error de las instrucciones de uso del VITA vPad).

Por motivos de seguridad, no se debe utilizar el aparato sin ventilador.

La cubierta superior de la cámara de cocción, así como las aberturas situadas en la cubierta trasera, no deben bloquearse ni obstruirse.

12 Interrupción del suministro eléctrico

El aparato está equipado con una protección contra la interrupción del suministro eléctrico. En caso de interrupción momentánea de la tensión de alimentación, este elemento impide que se interrumpa el programa, evitando así un error de cocción. La protección contra la interrupción del suministro eléctrico actúa en cuanto este se interrumpe durante un programa de cocción en curso.

Si el tiempo de interrupción del suministro eléctrico es inferior a aprox. 15 segundos

El programa sigue ejecutándose y no se interrumpe, la pantalla queda fuera de servicio durante este tiempo. La pantalla muestra de nuevo el programa en ejecución tras la recuperación del suministro eléctrico.

Si el tiempo de interrupción del suministro eléctrico es superior a aprox. 15 segundos

Se interrumpe el programa y la pantalla queda fuera de servicio. La pantalla muestra el fallo de red a modo de información tras la recuperación del suministro eléctrico.

⚠ **¡Atención! Tras la recuperación del suministro eléctrico, el VITA vPad necesita unos 20 segundos para volver a encenderse.**

13 Garantía y responsabilidad

La garantía y la responsabilidad se rigen por las condiciones estipuladas contractualmente.

ⓘ En caso de alteraciones del software sin el conocimiento y la autorización de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co KG, se extinguirán los derechos de responsabilidad y garantía.

13.1 Piezas de recambio

Las piezas de recambio deben satisfacer los requisitos técnicos fijados por el fabricante. Los recambios originales de VITA garantizan siempre el cumplimiento de tales requisitos.

13.2 Servicio técnico

Para más información sobre el aparato, visite el sitio web:

<http://www.vita-zahnfabrik.com>

Accediendo a **Documentos y multimedia / Centro de descargas / Información de los productos / Actualizaciones** podrá descargar actualizaciones de software.

Además, en la sección **Asistencia / VITA Update Messenger** se le ofrece la posibilidad de registrarse para recibir automáticamente información actualizada del aparato por correo electrónico mediante el **Boletín de actualización** de VITA.

Si desea hacer alguna consulta técnica o tiene alguna duda sobre los servicios de reparación y garantía, puede ponerse en contacto con nosotros a través de los medios siguientes: **correo electrónico: info@vita-zahnfabrik.com**
Tel. +49 (0) 7761 / 562-222



14 Índice alfabético

| | | | |
|--|----|---|----|
| A | | P | |
| Accesorios | 8 | Pictogramas | 5 |
| Apagar el aparato | 13 | Piezas de recambio | 14 |
| B | | Protección contra la interrupción del suministro eléctrico | 14 |
| Bandejas | 12 | Protección de la propiedad intelectual | 4 |
| C | | Puesta en servicio | 11 |
| Condiciones ambientales | 10 | R | |
| Conexiones del aparato | 11 | Responsabilidad | 14 |
| Conexión del aparato a la red eléctrica | 12 | Rótulos indicadores | 12 |
| D | | S | |
| Datos eléctricos | 9 | Servicio técnico | 14 |
| Datos técnicos | 9 | T | |
| Descripción general | 7 | Tiempo de interrupción del suministro eléctrico | 14 |
| Dimensiones/pesos | 9 | Trabajos de limpieza | 13 |
| E | | U | |
| Eliminación | 5 | Uso previsto | 6 |
| F | | V | |
| Funciones de seguridad | 10 | Ventiladores | 13 |
| Fusibles | 11 | VITA vPad comfort | 8 |
| G | | VITA vPad excellence | 8 |
| Garantía | 14 | Volumen de suministro | 8 |
| I | | | |
| Indicaciones de seguridad | 5 | | |
| Indicador de estado | 11 | | |
| Información técnica | 9 | | |
| Instalación y puesta en servicio | 11 | | |
| Interrupción del suministro eléctrico | 14 | | |
| L | | | |
| Limpieza del aparato | 13 | | |
| Lugar de instalación | 11 | | |
| M | | | |
| Mercado CE | 13 | | |

El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores dentales naturales.



Nota importante: nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte por daños derivados a la utilización del producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. La caja modular de VITA no es necesariamente parte integrante del producto. Publicación de estas instrucciones de uso: 2022-01

VITA VACUMAT® 6000 M lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2011/65/CE.

VITA

 VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761 / 562-0 · Fax +49 (0) 7761 / 562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761 / 562-222 · Fax +49 (0) 7761 / 562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik