

Hornos dentales VITA

Sistemas rentables con la máxima funcionalidad.



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA

Versión 2023-03



VITA – perfect match.

VITA

VITA VACUMAT® 6000 M/MP y VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

La individualidad como aspiración

Tres hornos dentales, una respuesta:

Estructura modular para disfrutar de la máxima flexibilidad y rentabilidad

El hecho de poder confiar en sus herramientas y sistemas siempre constituye motivo de satisfacción. Su sistema de horno dental confeccionado a medida procede de VITA. Con sus hornos dentales, VITA sitúa al cliente como arquitecto de su propio sistema de hornos y da respuesta a la demanda de una tecnología de aparatos rentable y procesos de trabajo optimizados. En virtud de su estructura modular, el innovador concepto permite al usuario diseñar su solución individual perfecta al configurar su propio sistema de cocción.



El sistema, único en el sector dental, engloba el aparato de cocción de gama alta VITA VACUMAT 6000 M, el aparato de prensado y cocción combinado VITA VACUMAT 6000 MP y el horno de sinterización de alta velocidad VITA ZYRCOMAT 6100 MS. La oferta se completa con dos unidades de mando de libre elección y diversos accesorios. Todos los aparatos VITA se desarrollan y fabrican en Alemania.

Usted se decide exactamente por aquellos módulos que necesite, y tiene la posibilidad de ampliar su sistema en cualquier momento.

Los hornos dentales VITA son sinónimo de satisfacción en el trabajo, individualidad y flexibilidad y, gracias al sello VITA Energy Efficiency, de una rentabilidad máxima de los sistemas de hornos.



VITA VACUMAT® 6000 M Primera calidad de serie



Accesorios estándar VITA VACUMAT 6000 M



Varilla luminosa de LED

El usuario ante todo

El aparato de cocción totalmente automático y controlado por microprocesador es idóneo para todas las cocciones de cerámicas dentales. El horno dental destaca por su excelente calidad y estética. Ofrece niveles máximos de calidad de cocción, seguridad de uso y confort.

Convincente hasta en el último detalle

Gracias a su diseño ergonómico optimizado, el horno requiere un espacio mínimo. Dos bandejas de enfriamiento integradas permiten depositar de manera segura las piezas de cocción. El indicador de estado de funcionamiento, visible desde la distancia, así como las señales acústicas libremente seleccionables, informan con fiabilidad sobre el estado de funcionamiento incluso estando lejos del horno. El diseño seductor, disponible en seis modernas versiones barnizadas de gran calidad (antracita, rojo carmín, azul celeste, negro intenso, azul turquesa o blanco tráfico), introduce un elemento estéticamente atractivo en su lugar de trabajo.



Nuevos materiales de la cámara de cocción

Tecnología de cocción de última generación

Todos los materiales y detalles técnicos obedecen a los requisitos de los clientes y de los materiales, y están optimizados para brindar las siguientes ventajas:

- Funcionamiento perfecto
- Durabilidad y fiabilidad máximas
- Facilita el trabajo a los usuarios en todas sus actividades

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 transferencia térmica aún más homogénea.
- La mufla de cocción más duradera (Made in Germany) y una electrónica fiable para obtener unos resultados de cocción siempre satisfactorios.
- Un diseño actual y de ergonomía optimizada.
- Diversos programas de monitorización y mantenimiento para un confort de trabajo, seguridad y ahorro de tiempo máximos, 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)
 - Protección contra la interrupción del suministro eléctrico



VITA VACUMAT® 6000 MP La eficiencia como máxima



Accesorio de prensado

Combinación óptima de cocción y prensado

Este aparato de prensado combinado aúna todas las ventajas de un moderno horno de cocción y prensado y su diseño compacto establece un nuevo estándar.

El VITA VACUMAT 6000 MP cuenta con todos los programas y funciones del VITA VACUMAT 6000 M. Además, es idóneo para el prensado de todo tipo de cerámicas prensadas disponibles en el mercado y los sistemas de muflas más diversos. La detección automática de la cantidad de pastillas utilizada impide un prensado defectuoso (VITA PressControl).



Accesorios estándar VITA VACUMAT 6000 MP

Máxima fiabilidad.

Una larga duración y un funcionamiento sin fallos son inherentes a la tecnología de prensado de cerámica de VITA (VITA CPress). Al contrario que los hornos de prensado de funcionamiento mecánico o eléctrico, VITA apuesta por un sistema neumático. Este método permite alcanzar perfectamente las fuerzas de prensado requeridas y está prácticamente exento de desgaste.

Ventajas del VITA VACUMAT 6000 MP:

- Todas las funciones del VITA VACUMAT 6000 M.
- La tecnología de prensado de cerámica sin fallos desarrollada por VITA (VITA CPress).
- Calidad de gama alta con tecnologías de cocción y prensado innovadoras.
- Un diseño actual y de ergonomía optimizada.
- Monitorización del recorrido de prensado con detección automática de la cantidad de pastillas utilizada (VITA PressControl).



VITA ZYRCOMAT® 6100 MS Demostrablemente mejor



El VITA ZYRCOMAT 6100 MS ofrece tres modos de sinterización libremente seleccionables: alta velocidad, convencional y definido por el usuario. Más flexibilidad, imposible.



Accesorios estándar VITA ZYRCOMAT 6100 MS

Máximo rendimiento para temperaturas máximas Aproveche las ventajas del VITA ZYRCOMAT 6100 MS.

Íntegramente desarrollado y fabricado en Alemania, el VITA ZYRCOMAT 6100 MS garantiza:

- Una distribución homogénea del calor en la cámara de sinterización.
- Una calibración totalmente automática con una precisión de temperatura garantizada (VITA AutoAdjust).
- Una larga vida útil y un funcionamiento con bajo consumo de corriente sostenido (VITA Energy Efficiency).
- Una sinterización respetuosa de todos los materiales habituales, p. ej., dióxido de circonio blanco y altamente translúcido o precoloreado industrial o manualmente, para obtener unos resultados de cocción convincentes y constantes en todos los modos.



Varilla luminosa de LED

Acústico. Óptico. Sofisticado.

Una varilla luminosa de LED y una serie de señales acústicas libremente ajustables informan de forma fiable, incluso desde la distancia, del estado de la cocción. También el sistema de escape de aire marca nuevas pautas: gracias al diseño inteligente del aparato, el calor ascendente no afecta a los componentes electrónicos. De este modo, los componentes electrónicos están permanentemente protegidos de las cargas térmicas.

Mejor equipado gracias a:

- Sinterización de alta velocidad en 60 minutos (VITA HighSpeed).
- Sinterización de alta velocidad de estructuras de puentes de hasta 14 piezas.
- Sinterización de todas las cerámicas dentales para estructuras con base de ZrO_2 y Al_2O_3 .
- Sinterización sin tensiones y respetuosa con el material en todos los modos, gracias al enfriamiento controlado a hasta 200 °C.
- VITA PreDry, el presecado a baja temperatura integrado con transición fluida al proceso de sinterización.
- VITA SpecialClean, cocción regeneradora que limpia la cámara de cocción y permite la formación óptima de la capa protectora vítrea sobre las barras calefactoras.
- La opción de ampliación modular del sistema para lograr mayor flexibilidad y rentabilidad.
- El más compacto, silencioso y rápido de su categoría.

Sinterización de alta velocidad para todos

Rápido. Más rápido. ZYRCOMAT.
Acelere también usted su facturación con el VITA ZYRCOMAT 6100 MS.



VITA vPad Dos modelos para todas las necesidades.

VITA vPad comfort



VITA vPad excellence



La flexibilidad necesita contar con opciones

VITA vPad comfort y VITA vPad excellence: las dos unidades de mando ofrecen un manejo intuitivo y sencillo e incluyen un software inteligente para la corrección automática de entradas incorrectas. Usted gana en comodidad, sencillez y seguridad. Los VITA vPads ofrecen la solución adecuada para todas las exigencias, tanto para usuarios pragmáticos que quieren obtener un resultado de cocción perfecto de forma sencilla y segura como para individualistas que prefieren la exclusividad y la comodidad.

La rentabilidad como máxima

Los VITA vPads proporcionan un grado máximo de rentabilidad y eficiencia. Con el VITA vPad excellence puede controlar hasta cuatro hornos dentales. Ello supone también que, a la hora de adquirir nuevos hornos de cocción, de prensado combinado o de sinterización, no es necesaria ninguna unidad de mando adicional.

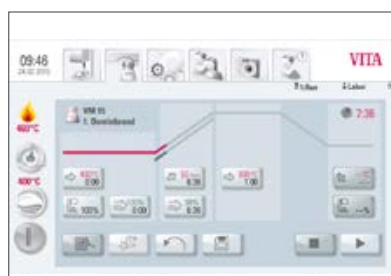
VITA vPad comfort Fácil. Acreditado. Fiable.



VITA vPad comfort

La comodidad es un beneficio que, bien utilizado, supone una ganancia de eficiencia y tiempo. La mejor prueba de ello es VITA vPad comfort. Esta unidad de mando no solo convence por su diseño innovador y elegante, sino que abre las puertas a una nueva dimensión de comodidad en el manejo. Una pantalla TFT de 10" de última generación con símbolos autoexplicativos y Fotoviewer integrado garantiza un manejo cómodo.

Equipamiento y funciones

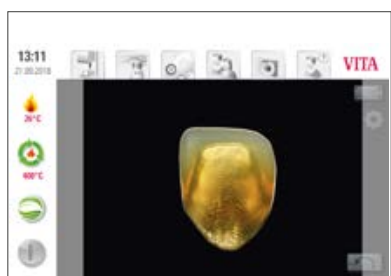


Programas

- **500** programas de cocción, prensado y sinterización libremente personalizables
- Programas de cocción preinstalados para iniciar la cocción de inmediato
- Modificación del programa durante su ejecución
- Instrucciones de uso de todos los materiales VITA integradas

USB

- Un puerto USB con la posibilidad de conectar un ratón o un teclado de PC
- Transferencia sencilla de los programas de cocción mediante lápiz USB a otras unidades vPad comfort, a fin de optimizar los procesos de trabajo
- Actualización mediante lápiz USB



Fotoviewer

- Con diversas funciones para visualizar y guardar fotografías de pacientes
- **2 GB** de memoria

Funciones de monitorización y mantenimiento

- Certificación de calidad mediante el almacenamiento de todos los datos de cocción (FDS: Firing Data System)
- Modo nocturno de bajo consumo (VITA Energy Efficiency)
- Indicador de horas de funcionamiento para el aparato y la mufla de cocción
- VITA AntiCon: función automática para evitar la condensación
- Función PDP* (*Personal Data Protection) para la protección de ajustes individuales
- Señales acústicas libremente seleccionables para indicar el estado de funcionamiento actual
- **Dos** años de garantía para el aparato

VITA vPad excellence Diga hola al futuro



VITA vPad excellence

La norma en VITA es satisfacer las exigencias más elevadas, como lo demuestra a la perfección el exclusivo VITA vPad excellence. Con esta unidad de mando, el usuario gozará de una funcionalidad, comodidad y facilidad de manejo óptimas.

La pantalla TFT de 10" con símbolos autoexplicativos, Fotoviewer integrado y numerosas funciones adicionales garantiza un manejo aún más cómodo, exclusivo e intuitivo "con un solo toque" para controlar hasta cuatro aparatos de cocción.

Equipamiento y funciones

La unidad VITA vPad excellence incorpora todos los equipamientos y las funciones del VITA vPad comfort. Además, esta unidad de mando ofrece las siguientes ventajas:

- Manejo de hasta **cuatro** aparatos de cocción con una sola unidad de mando mediante la caja de distribución
- Suministro de vacío a hasta cuatro hornos dentales VITA con una sola bomba de vacío gracias a VITA MultiPump
- Pantalla TFT de **10"**
- **1000** programas de cocción, prensado y sinterización libremente personalizables
- Todos los materiales VITA y muchos programas de la competencia ya están preinstalados, para iniciar la cocción de inmediato
- Configuración de hasta **once** perfiles de usuario con protección de escritura para programas favoritos propios y ajustes individuales
- 1 ranura para tarjetas SD
- **Dos** puertos USB con la posibilidad de conectar ratón y teclado de PC, lápiz USB para actualizaciones de software o para cargar y descargar fotos, perfiles y programas de cocción
- Fotoviewer con **2 GB** de memoria y funciones ampliadas
- Instrucciones de uso de todos los materiales VITA integradas
- Monitorización inteligente del ciclo de mantenimiento
- Función de asistencia digital, incl. función de vídeo
- Navegador web a través de wifi
- Aseguramiento de la calidad mediante el almacenamiento de los datos de cocción
- Escritorios libremente configurables
- Configuración inicial guiada
- Función automática de actualización online por wifi

Programados para el futuro

Aspiraciones y meta. Los VITA vPads crecen con el sistema. Así, le permiten crear hasta 1000 programas de cocción, prensado y sinterización libremente personalizables para todos los materiales de cerámica dental, o bien cargarlos directamente mediante lápiz USB o instalarlos mediante actualización. Con el VITA vPad excellence obtendrá las actualizaciones más recientes por wifi, y en el caso del VITA vPad comfort podrá instalarlas mediante un lápiz USB.



Aplicación VITA FURNACE Para una visión de conjunto perfecta

La nueva aplicación VITA FURNACE le brinda la posibilidad de comunicarse por wifi con los aparatos de cocción VITA VACUMAT 6000 M, VITA VACUMAT 6000 MP y VITA ZYRCOMAT 6000/6100 MS a través del VITA vPad excellence.

Puede descargar gratuitamente la aplicación desde App Store. Es compatible con el siguiente sistema operativo: dispositivos Android (smartphones y tabletas) a partir de Android 5.0.

La aplicación le ofrece las siguientes funciones:



Indicador de estado

- Indica el progreso del programa de cocción actual.
- Mejora y optimiza los procesos y la organización personal del tiempo.



Función de mensajes

- Le informa al finalizar el programa de cocción.
- Así se evitan tiempos muertos.



Datos del aparato

- Los datos del aparato se pueden consultar y enviar directamente al equipo del Servicio técnico para aparatos VITA.



Función de espera

- Activa o desactiva la función de espera a través de la aplicación VITA FURNACE.
- Así se evita la pérdida de tiempo.



Videos para usuarios de materiales de VITA

- Herramienta auxiliar con sugerencias para optimizar el proceso de trabajo con materiales de VITA.

VITA V60 i-Line® Calidad sin concesiones. Gran potencia.



La facilidad de manejo como prioridad

VITA es sinónimo de excelente calidad y tecnología acreditada. Con el VITA V60 i-Line, VITA hace el debido honor a estos valores. El VITA V60 i-Line es el resultado de priorizar dos aspectos fundamentales: unos resultados de cocción extraordinarios y duraderos y la facilidad de uso.

Expectativas cumplidas

La reducción del número de funciones a lo esencial y la imbatible relación precio/prestaciones son garantía de efectividad y funcionalidad.

El VITA V60 i-Line destaca por su pantalla táctil, una interfaz de usuario intuitiva y la conocida y duradera mufla de cuarzo de VITA para conseguir unos resultados de cocción perfectos. Su estable carcasa metálica y las bandejas montables para depositar las piezas de cocción son sumamente resistentes y robustas.



VITA V60 i-Line® Sus ventajas




Excelentes resultados de cocción



Programas básicos, de mantenimiento y control sumamente fáciles de manejar

- **Facilidad de uso** La pantalla táctil y los menús intuitivos facilitan en gran medida el trabajo con el VITA V60 i-Line. Su diseño minimalista y la robusta tecnología centran la atención en una función esencial: un proceso de cocción fiable.
- **Instalar y utilizar.** Sin engorrosos procesos de montaje: ¡basta con conectar, encender y comenzar a trabajar!
- **Made in Germany.** Ingeniería superior y calidad óptima.
- **Calidad VITA.** Empleo de materiales y componentes de primera calidad con un único objetivo: ¡fiabilidad absoluta!
- **Facilidad de mantenimiento.** Diseño modular, fácil acceso a todas las piezas de desgaste y una disposición sin parangón facilitan el mantenimiento y reducen sus costes.
- **Horno de cocción de cerámica de alto rendimiento.** Un auténtico caballo de batalla. Extremadamente robusto, con sistema de protección integrado contra fluctuaciones eléctricas y mufla de cuarzo VITA de gran durabilidad.
- **Reducido a lo esencial.** Un concepto de horno clásico y acreditado que prescinde deliberadamente de caras funciones adicionales. Este aparato se centra en su función básica con total fiabilidad.





«El VITA V60 i-Line es un perfecto ejemplo
de las virtudes de los
hornos dentales VITA: calidad y
resultados de cocción perfectos.»

Daniel Sperlich, maestro protésico



VITA Energy Efficiency Economía y ecología en armonía



Elija los hornos dentales VITA y ahorre con cada proceso de cocción.



Cambiándose a la última generación de hornos dentales VITA disfrutará de las siguientes ventajas gracias a VITA Energy Efficiency:

- Reduzca sus gastos energéticos en hasta un 70 % en comparación con los modelos anteriores de VITA.
- Elija la gran durabilidad y eficiencia energética de los materiales de los hornos dentales VITA.
- Beneficiése de las futuras mejoras fruto de la investigación continua en el ámbito de VITA Energy Efficiency.



VITA V60 i-Line



VITA ZYRCOMAT 6100 MS

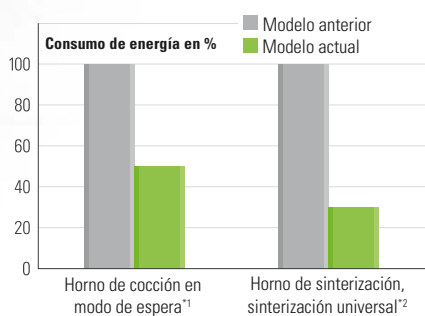


VITA VACUMAT 6000 M



VITA VACUMAT 6000 MP

Una explotación rentable y el uso responsable de los recursos no son incompatibles, sino que se refuerzan mutuamente.



¹ Comparativa entre VITA VACUMAT 4000 PREMIUM T y VITA VACUMAT 6000 M, resultados correspondientes a una hora de funcionamiento.

² Comparativa entre VITA ZYRCOMAT y VITA ZYRCOMAT 6100 MS, resultados correspondientes a un ciclo del programa.

Todos los resultados de medición han sido obtenidos por el Dpto. de I+D de VITA.

De ahí que el ahorro y el uso racional de la energía hayan cobrado cada vez más importancia como criterio decisivo a la hora de adquirir nuevos equipos.

Con frecuencia, el primer factor que reporta ahorros en el consumo energético son las innovaciones tecnológicas. Gracias a la armonización entre calidad de primera y eficiencia energética de los materiales, la tecnología de los hornos dentales VITA aúna calidad de producto y rendimiento máximos con la estrategia certificada VITA Energy Efficiency.



VITA VACUMAT® 6000 M/MP y VITA ZYRCOMAT® 6100 MS Sus ventajas









- **Alta rentabilidad** El manejo mediante “un solo toque” reduce sensiblemente sus tiempos de proceso. El manejo de hasta cuatro hornos dentales con una sola unidad de mando constituye un importante ahorro de costes.
- **Inversión de futuro segura y flexibilidad** En caso necesario, el sistema puede ampliarse con un horno de sinterización, de cocción o de prensado combinado adicional, aumentando así también la gama de indicaciones de su laboratorio.
- **Primera calidad de serie** Tecnología de cocción VITA acreditada “Made in Germany”. La perfecta coordinación entre los elementos calefactores y el material de la cámara de cocción se traduce en una distribución homogénea del calor y unos resultados de cocción siempre excelentes.
- **Máxima personalización** Los hornos de cocción están disponibles en hasta seis versiones de diseño, y pueden personalizarse aún más mediante paneles laterales de colores. También puede personalizarse conforme a sus preferencias la interfaz de menú de los VITA vPads.
- **Excelente servicio técnico y garantía** Dos años de garantía y disponibilidad de un aparato de sustitución en un plazo de 24 horas (en Europa).

Hornos dentales VITA Configurator

VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG
 Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
 Tel.: +49 / 77 61 / 562-0 · Fax: +49 / 77 61 / 562-299

| | | |
|-----------|----------|-------------|
| Depósito: | Cliente: | Pedido n.º: |
| | | Fecha: |




| Imagen | Denominación | Ref. | Cantidad |
|---|---|-----------------------------------|--------------|
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color antracita (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000M220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000M110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000M100 |
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color rojo carmín (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000MKR220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000MKR110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000MKR100 |
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color azul celeste (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000MHB220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000MHB110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000MHB100 |
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color negro intenso (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000MTS220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000MTS110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000MTS100 |
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color azul turquesa (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000MTB220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000MTB110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000MTB100 |
|  | VITA VACUMAT 6000 M Aparato de cocción barnizado en color blanco tráfico (230x440x330 mm) | VITA VACUMAT 6000 M, 230 V | DV6000MRW220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 110 V | DV6000MRW110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 M, 100 V | DV6000MRW100 |

Hornos dentales VITA Configurador



VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG
 Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
 Tel.: +49 / 77 61 / 562-0 · Fax: +49 / 77 61 / 562-299

| | | |
|-----------|----------|-------------|
| Depósito: | Cliente: | Pedido n.º: |
| | | Fecha: |

| Imagen | Denominación | Ref. | Cantidad |
|---|--|-------------------------------------|--------------|
|  | VITA VACUMAT 6000 MP Aparato de prensado combinado barnizado en color antracita (230x630x370 mm) | VITA VACUMAT 6000 MP, 230 V | DV6000MP220 |
| | | VITA VACUMAT 6000 MP, 110 V | DV6000MP110 |
| | | VITA VACUMAT 6000 MP, 100 V | DV6000MP100 |
|  | VITA ZYRCOMAT 6100 MS Aparato de cocción barnizado en color antracita (315x470x500 mm) | VITA ZYRCOMAT 6100 MS, 230 V | DZY6100MS220 |
|  | VITA V60 i-Line Aparato de cocción con recubrimiento en polvo (260x420x570 mm) | VITA V60 i-Line, 230 V | DV60I220 |
| | | VITA V60 i-Line, 110 V | DV60I110 |
| | | VITA V60 i-Line, 100 V | DV60I100 |

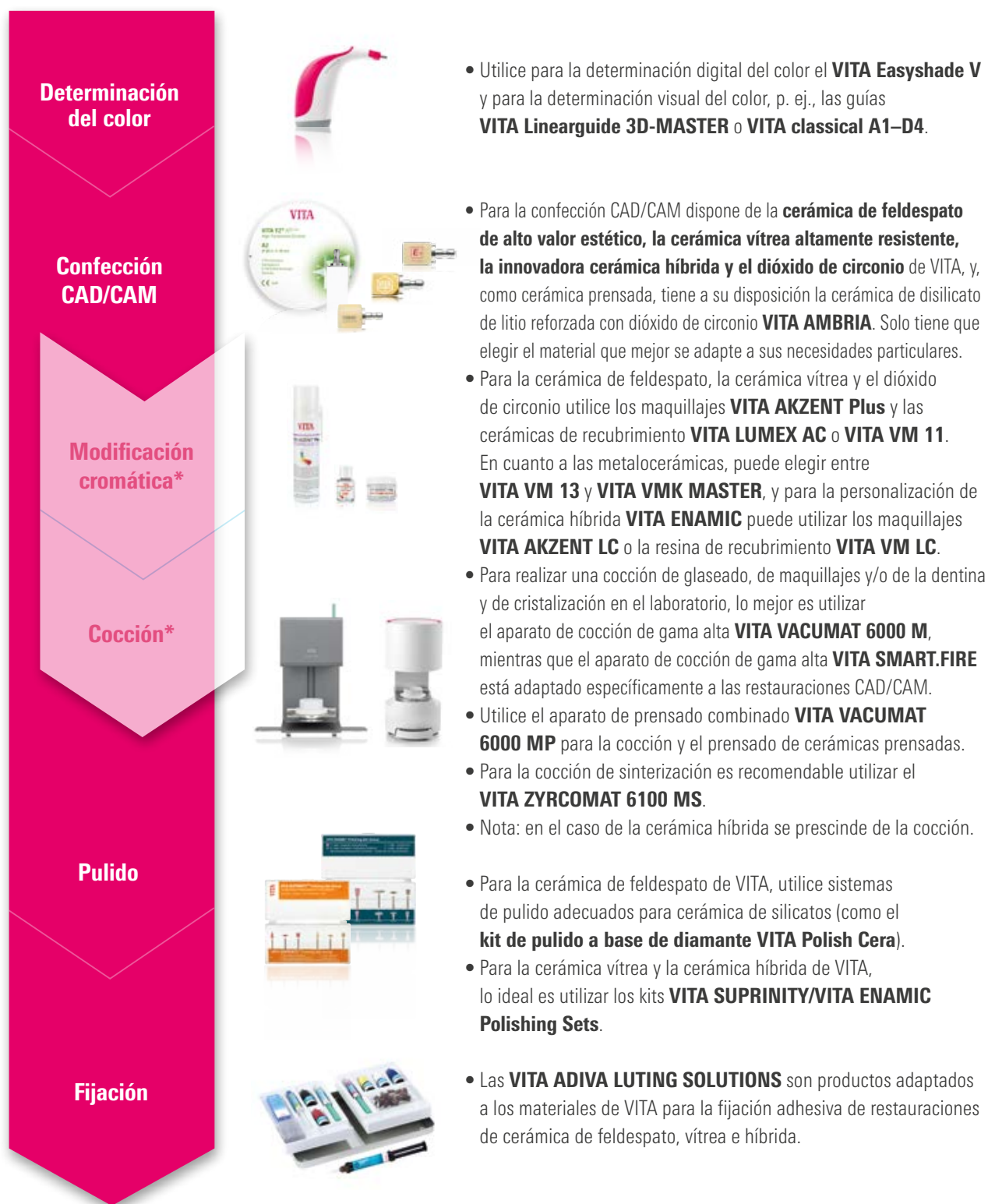
Hornos dentales VITA Configurator

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|-----------|--|
|  | VITA vPad Unidad de mando | VITA vPad comfort (para VITA VACUMAT 6000 M/VACUMAT 6000 MP/ ZYRCOMAT 6100 MS) | DVPADCV1 | |
|  | | VITA vPad excellence (para cuatro VITA VACUMAT 6000 M/VACUMAT 6000 MP/ ZYRCOMAT 6100 MS, como máximo) | DVPADEXV1 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
|  | VITA VACUMAT 6000 M y MP Paneles laterales: Un juego consta de 2 unidades. | Juego de paneles laterales azul | D47002 | |
| | | Juego de paneles laterales verde menta | D47003 | |
| | | Juego de paneles laterales rosa | D47004 | |
| | | Juego de paneles laterales albaricoque | D47005 | |
| | | Juego de paneles laterales blanco | D47006 | |
| | | Juego de paneles laterales gris oscuro | D47007 | |
|  | VITA ZYRCOMAT 6100 MS Paneles laterales: 1 juego consta de 2 unidades. | Juego de paneles laterales azul | D53000 | |
| | | Juego de paneles laterales verde menta | D53001 | |
| | | Juego de paneles laterales blanco | D53002 | |
|  | | Juego de números VITA (magnéticos, números del 1 al 4) | D47008 | |
|  | | VITA SWITCHBOX II A partir del 2.º horno dental se debe incluir en el pedido la caja de distribución para el control multihorno (para 4 VITA VACUMAT 6000 M/MP/ZYRCOMAT 6100 MS, como máximo). | D47009 | |
|  | 320 x 210 x 110 mm 6,4 kg | Bomba de vacío VITA 230 V | DVPU220 | |
| | | Bomba de vacío VITA 110 V | DVPU110 | |
| | | Bomba de vacío VITA 100 V | DVPU100 | |
|  | 1 CD | Software FDS para PC | D34230NG | |
|  | | VITA MultiPump (solo para VITA VACUMAT 6000 M/MP) Para el suministro de vacío a hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío. A partir del segundo horno dental se debe incluir en el pedido como accesorio para la bomba de vacío VITA. Solo utilizable en combinación con VITA vPad excellence. El surtido básico incluye 2 cables USB y tubo de vacío de 10 m para dos hornos de cocción. Dimensiones: 244,5 x 172,0 x 73,0 mm | D61000 | |
| | | Surtido complementario para VITA MultiPump 2 cables USB, tubo de vacío de 10 m para el tercer y el cuarto horno de cocción. | D61004 | |

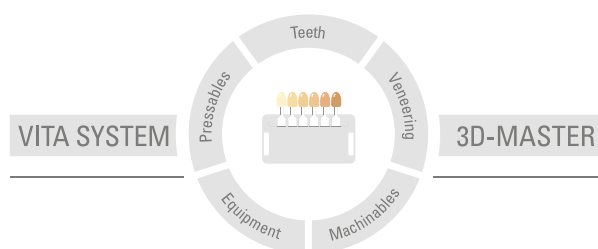
Sistemas VITA.

Soluciones óptimas para el proceso de elaboración



* Nota "Pasos de proceso/cocción opcionales": la cerámica de feldespato y la cerámica híbrida son materiales que pueden colocarse inmediatamente después de fresar y pulir. Por lo tanto, los pasos del proceso de la cerámica de feldespato arriba indicados son opcionales. Lo anterior se aplica también a la cerámica híbrida, salvo por el hecho de que ésta no se debe cocer. En el caso del dióxido de circonio, antes de la caracterización/personalización se lleva a cabo la cocción de sinterización.

El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores de dientes 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: 2023-03

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las ediciones anteriores. La versión actual puede consultarse en www.vita-zahnfabrik.com

VITA VACUMAT® 6000 M, VITA VACUMAT® 6000 MP, VITA ZYRCOMAT® 6100 MS y VITA V60 i-Line® llevan 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