

Procedimientos de cocción inteligentes

Programat®

P710 G2

P510 G2

P310 G2

La próxima generación
de hornos para cerámica
Programat



Tu especialista en cocción de alta calidad

Moderno. Intuitivo. Inteligente.
Con el objetivo de satisfacer los requisitos de tu laboratorio dental.

Tecnologías probadas, como la tecnología de infrarrojos, combinadas con nuevas características: eso es lo que hace que el nuevo horno para cerámica Programat sea tu especialista de confianza.

La nueva generación Programat:
P710 G2, P510 G2, P310 G2



Diseño moderno

- ✓ Concepto dinámico de colores
- ✓ Formas ergonómicas
- ✓ Bandeja de enfriamiento optimizada para mayor espacio y mejor enfriamiento

Gran fiabilidad del proceso

- ✓ Resultados de cocción rápidos y de alta calidad gracias a la tecnología de infrarrojos
- ✓ Función de IoT para informes mensuales gratuitos de uso de equipos
- ✓ Programas y grupos de materiales preestablecidos

Funcionamiento intuitivo

- ✓ Nuevo teclado sellado con membrana con pantalla táctil a color de utilidad demostrada
- ✓ Nueva interfaz de usuario con nuevos símbolos e iconos
- ✓ Rendimiento eficiente y fiable gracias a optimizaciones del software





Ofrece más de lo que parece a simple vista.

Las ventajas de contar con este servicio:

- ✓ Documentación sobre tasa de utilización del dispositivo y datos de rendimiento, combinados con recomendaciones específicas para el cliente.
- ✓ Fácil mantenimiento y planificación de los trabajos de reparación para evitar tiempos de inactividad.
- ✓ Mejoras continuas de la calidad de tu dispositivo inteligente

Mantente informado sobre tu horno.
Recibe un informe de uso mensual de
tu dispositivo^[1] de forma gratuita por
correo electrónico.

Así funciona:

1

Asegúrate de que el dispositivo esté conectado a Internet.

2

Registra tu horno para cerámica Programat en <https://mydevice.ivoclarvivadent.com/>

3

Suscríbete para recibir el informe^[1]

4

Recibe tu informe mensual^[1] por correo electrónico




[1] El servicio no está disponible en todos los países. Para obtener más información, consulta los Términos de uso en www.ivoclarvivadent.com/digitalservices

Alta fiabilidad del proceso gracias a la tecnología de infrarrojos (IRT)^[2]

La cámara termográfica integrada es sensible a la radiación infrarroja y mide la temperatura directamente en la superficie de los objetos durante el proceso de cocción. El cabezal del horno y la resistencia se controlan con la cámara de infrarrojos para garantizar que la temperatura de presecado predefinida se mantenga constante en los objetos que se encuentren en el horno.

[2] Solo disponible con Programat P710 G2 y Programat P510 G2

[3] Solo disponible con Programat P710 G2



ivoclar
vivadent



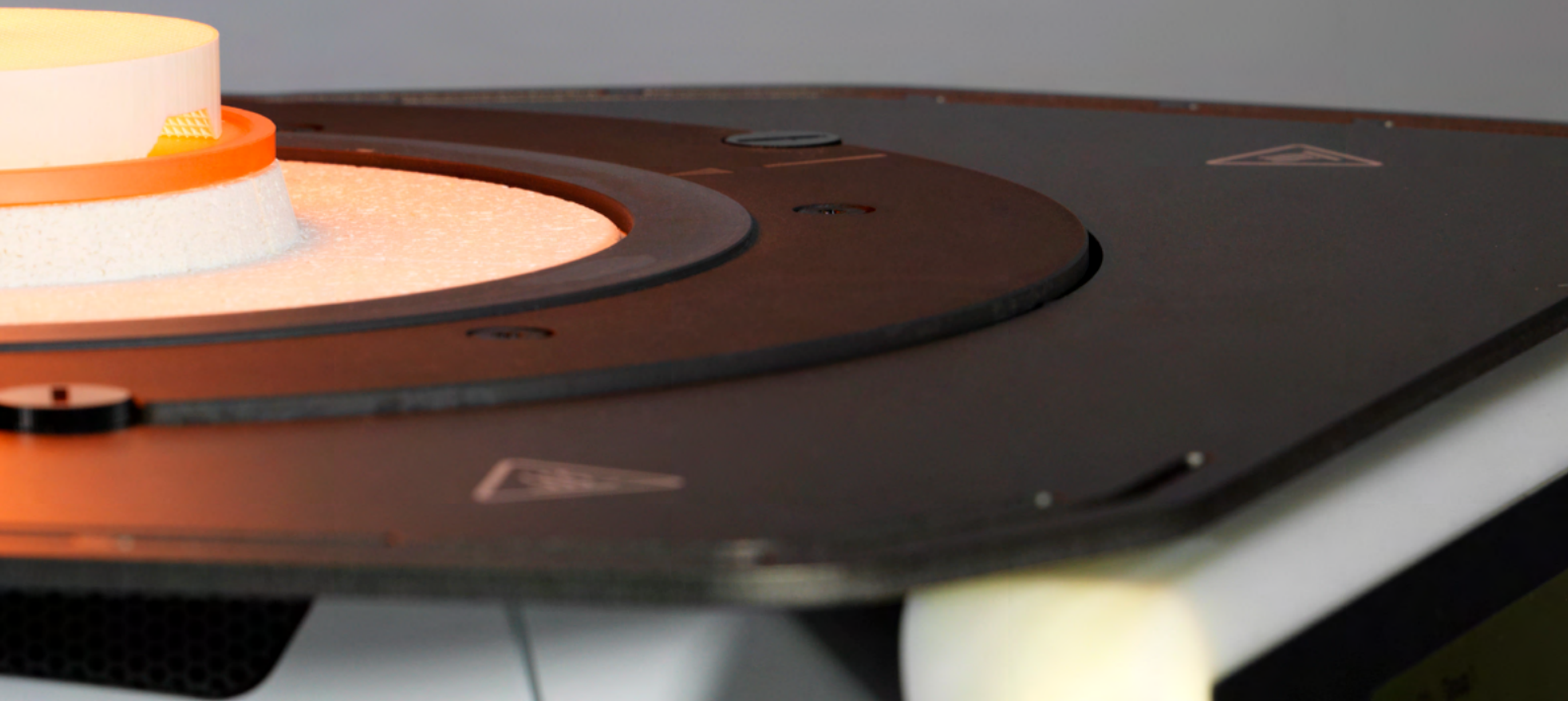
hasta un **20%**
más rápido
que los hornos convencionales

Proceso de enfriamiento controlado por IRT2^[3]

La cámara de infrarrojos vuelve a medir la temperatura en la superficie de los objetos cocidos durante el proceso de apertura del horno. Un proceso de enfriamiento más lento y controlado evita grietas y fracturas. En cuanto los objetos cocidos alcanzan la temperatura adecuada para extraerlos del horno, aparece una notificación.

Beneficios adicionales más destacados

- ✓ Menor riesgo de grietas en la cerámica
- ✓ Resultados de cocción de alta calidad uniformes y reproducibles
- ✓ Control automático de los procesos de presecado y cierre, sin importar cuán grandes o pequeñas sean las restauraciones o cuántas se coloquen en la cámara de cocción



Aspectos destacados adicionales

Tecnología de mufla QTK2 con plataforma reflectora de SiC

La nueva mufla QTK2, en combinación con la plataforma reflectora de SiC, garantizan una distribución óptima de la temperatura y resultados de cocción óptimos.

Digital Shade Assistant (DSA)

El software compara el color del diente que va a analizarse con tres dientes preseleccionados de la guía de colores en una pantalla. El diente de la guía de colores que más se acerca al diente que se está analizando se muestra en la pantalla.

Sistema de protección en caso de fallo de corriente

Este sistema evita la cancelación del programa durante breves interrupciones del suministro eléctrico de hasta 10 segundos.

Calibrado automático de temperatura de doble intervalo (ATK2)

ATK2 calibra la temperatura en el horno de forma totalmente automática y con exactitud en dos intervalos de temperatura diferentes y asegura una alta precisión de la cocción.

Puertos LAN y USB

El horno se puede conectar a otros dispositivos, como impresoras, unidades de memoria USB y discos duros externos. Las actualizaciones de software se pueden descargar desde una unidad de memoria USB en cualquier momento.

Tecla de modo de espera para reducir el consumo de energía

Uso eficaz de energía y uso responsable de valiosos recursos: Ivoclar Vivadent está comprometido con este objetivo. Por consiguiente, nuestro nuevo Programat P510 está equipado con la nueva Tecnología de Ahorro Energético. En el modo de espera, el consumo de energía del horno disminuye en casi un 40 %. Como resultado, se ahorran costes de electricidad y se ayuda a proteger el medioambiente. Busca la etiqueta "Tecnología de Ahorro Eléctrico" en la parte trasera de tu dispositivo.

Datos técnicos

Alimentación eléctrica

Consumo eléctrico máximo

Datos de la bomba de vacío

Dimensiones del horno cerrado

Dimensiones de la cámara de cocción

Temperatura máx. de cocción

Peso

Información sobre seguridad

Protección radioeléctrica / compatibilidad electromagnética

Formas de suministro

Accesorios recomendados

(no forman parte de la forma de suministro)



Ahorrar electricidad es fácil

Si el horno no se está usando, solo tienes que presionar la tecla "Ahorro Energético" para activar el modo de ahorro energético.

P310 G2



P510 G2



P710 G2



110-120 V, 50-60 Hz
200-240 V, 50-60 Hz
Fluctuaciones de tensión admisibles
+/-10 %

12 A a 110-120 V
8,5 A a 200-240 V

Consumo eléctrico máximo: 250 W
Vacío final: <50 mbar
Solo se deben usar bombas probadas

Profundidad: 495 mm
Anchura: 320 mm / 390 mm
(con bandeja de enfriamiento)
Altura: 320 mm

Profundidad: 495 mm
Anchura: 320 mm / 395 mm
(con bandeja de enfriamiento)
Altura: 320 mm

Diámetro: 90 mm
Altura: 80 mm

1200 °C

15,6 kg

18,7 kg

18,7 kg

conforme a las normas EMC

Cable eléctrico
Tubo de vacío
Kit de bandejas de cocción de Programat 2
Kit de comprobación de temperatura 2
Cable de descarga USB
Unidad de memoria USB de Programat

Cable eléctrico
Tubo de vacío
Kit de bandejas de cocción de Programat 2
Kit de comprobación automática de temperatura ATK2 (kit de prueba)
Cable de descarga USB
Unidad de memoria USB de Programat
Kit WLAN de Programat

Cable eléctrico
Tubo de vacío
Kit de bandejas de cocción de Programat 2
Kit de comprobación automática de temperatura ATK2 (kit de prueba)
Cable de descarga USB
Unidad de memoria USB de Programat
Kit WLAN de Programat
Guía de colores A-D
Kit de soporte DSA

Kit de comprobación de temperatura 2
Bomba de vacío VP3 easy
Pinzas de cocción

Kit de accesorios de Programat
Kit de comprobación automática de temperatura 2 (ATK2)
Bomba de vacío VP3 easy o VP5
Pinzas de cocción



C US

El material adecuado para su horno

IPS e.max Ceram e IPS Style

Los hornos para cerámica Programat están especialmente diseñados para cocer diferentes materiales cerámicos de estratificación como IPS e.max Ceram o IPS Style.

IPS e.max Ceram es un material de cerámica vítrea de fluorapatita adecuado para caracterizar y recubrir materiales de cerámica vítrea de disilicato de litio (LS_2) y de óxido de circonio (ZrO_2), que produce resultados muy estéticos. La excepcional estabilidad del color y la increíble opacidad permiten conseguir efectos visuales vibrantes y una estética impresionante.

IPS Style permite recubrir todas las aleaciones más populares en el rango CTE indicado. El material contiene cristales de oxiatpatita e impresiona por sus prácticas propiedades de modelado y su excelente estabilidad durante la aplicación.

Diversos sistemas de asistencia Programat garantizan unos resultados de cocción óptimos de las cerámicas de estratificación. Un flujo de trabajo eficiente facilita la libertad creativa durante la estratificación para obtener soluciones altamente personalizadas.

- ✓ Programas de cocción preestablecidos para que los procedimientos de trabajo resulten más cómodos
- ✓ Parámetros de cocción coordinados para una óptima homogeneidad y calidad de la superficie
- ✓ Excelentes propiedades de cocción con baja contracción
- ✓ Excepcional estabilidad del color y excelente opacidad, incluso tras múltiples ciclos de cocción.



Comparación de productos



	P310 G2	P510 G2	P710 G2
Garantía			
Periodo de garantía ^[4]	2 años	3 años	3 años
Equipo de hardware			
Pantalla táctil a color con teclado sellado con membrana	✓	✓	✓
Tecnología de mufla QTK2 con plataforma reflectora de SiC	✓	✓	✓
OSD con indicador de progreso	✓	✓	✓
Tecnología de infrarrojos (IRT) Programat		✓	✓
Equipo de software			
Fácil manejo gracias al moderno concepto de control	✓	✓	✓
Programas individuales	300/20	500/20	700/20
Programas preestablecidos de Ivoclar Vivadent	✓	✓	✓
Tecnología de Ahorro Energético	✓	✓	✓
Programas integrados de mantenimiento y diagnóstico (por ejemplo, calentador, vacío, etc.)	✓	✓	✓
Sistema para salvar breves interrupciones de suministro eléctrico	✓	✓	✓
Actualización de software por medio de una unidad de memoria USB y cable	✓	✓	✓
Conectividad IoT	✓	✓	✓
Informe	✓	✓	✓
Administrador de imágenes a través de la aplicación Programat/portátil/PC		✓	✓
Funciones multimedia integradas		✓	✓
Asistente de copia de programa integrado		✓	✓
Digital Shade Assistant (DSA)		✓	✓
Proceso de cierre controlado por IRT		✓	✓
Presecado controlado por IRT		✓	✓
Proceso de enfriamiento controlado por IRT			✓
Asistente de ajuste de brillo			✓
Sistema telefónico manos libres Bluetooth			✓
Calibrado de temperatura			
Calibrado automático de temperatura de doble intervalo (ATK2)		✓	✓
Diseño y ergonomía			
Soporte integrado para pinzas de cocción	✓	✓	✓
Gran bandeja de enfriamiento	✓	✓	✓
Puertos			
Unidad de memoria USB	1	3	3
Lector de tarjetas SD		✓	✓

Ivoclar Vivadent S.L.U. | Carretera de Fuencarral nº24 | Portal 1 – Planta Baja |
28108-Alcobendas (Madrid) | España
Tel. +34 91 375 78 20 | Fax +34 91 375 78 38

ivoclarvivadent.es