

Fours dentaires VITA

Systèmes rentables d'une très grande fonctionnalité



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA



VITA – perfect match.

VITA

VITA VACUMAT® 6000 M/MP, VITA ZYRCOMAT® 6100 MS et VITA V60 i-Line® PLUS

L'individualité revendiquée

**Quatre fours dentaires, une réponse :
conception modulaire pour une flexibilité et une rentabilité maximales**

La satisfaction au travail est entre autres liée au fait de pouvoir se fier à des outils et à des systèmes. Avec les fours dentaires VITA, l'utilisateur est l'architecte de son système de four et VITA répond efficacement à ses exigences en termes de rentabilité et d'optimisation du travail. Grâce à sa structure modulaire, ce concept innovant permet à l'utilisateur de personnaliser son système.



La gamme de fours de cuisson VITA comprend le four de prestige VITA VACUMAT 6000 M, l'unité combinée de pressée et de cuisson VITA VACUMAT 6000 MP, le four de frittage VITA ZYRCOMAT 6100 MS HighSpeed et le four à céramique VITA V60 i-Line PLUS. Deux unités de commande au choix et divers accessoires complètent l'offre. Tous les appareils VITA sont entièrement développés et fabriqués en Allemagne.

L'utilisateur décide de l'achat des modules dont il a vraiment besoin et peut à tout moment compléter son système. Les fours dentaires VITA sont synonymes de plaisir au travail, d'individualité, de flexibilité et grâce à la VITA Energy Efficiency apportent une rentabilité maximale.



VITA VACUMAT® 6000 M Le haut de gamme comme standard



Accessoires standard VITA VACUMAT 6000 M



Colonne lumineuse DEL

L'utilisateur au centre

Ce four entièrement automatique et commandé par microprocesseur convient pour toutes les céramiques dentaires. Il séduit par sa très grande qualité et son esthétique. Il offre une qualité de cuisson, une sécurité d'utilisation et un confort maximum.

La supériorité dans les moindres détails

Avec sa construction optimisée sur le plan ergonomique, ce four est très peu encombrant. Deux plaques de refroidissement intégrées sécurisent la dépose des pièces cuites. La colonne lumineuse à diodes visible à distance et une gamme de signaux acoustiques informent l'utilisateur, même assez éloigné du four, sur le statut de fonctionnement du four.

Le design séduisant avec une carrosserie laquée dans un choix de six couleurs (anthracite, rouge carmin, bleu ciel, noir profond, bleu turquoise ou blanc clinique) donne de l'allure au poste de travail.



Nouveaux matériaux pour l'enceinte de cuisson

Une technique de cuisson de la toute dernière génération

Tous les matériaux et détails techniques tiennent compte des besoins des clients et des exigences liées aux matériaux. Ils sont optimisés au niveau des caractéristiques suivantes :

- fonction parfaite,
- durée de vie maximale couplée à une très grande fiabilité,
- aide à l'utilisateur pour tous les travaux.

Avec le VITA VACUMAT 6000 M profitez :

- d'un technique innovante et matériaux de haute technicité dans l'enceinte de cuisson pour une répartition plus homogène de la chaleur,
- d'un moufle de cuisson résistant (made in Germany) et d'une électronique fiable pour des cuissons de qualité constante,
- d'une conception ergonomique optimisée et d'un design contemporain,
- de nombreux programmes de surveillance et utilitaires pour un confort de travail, une sécurité et un gain de temps maximum, par ex.
 - fonction automatique évitant la condensation dans l'enceinte de cuisson (VITA AntiCon),
 - ajustage automatique à +/-1 °C à chaque départ de programme (VITA AutoAdjust),
 - fonction de nettoyage automatique (VITA SpecialClean),
 - refroidissement rapide contrôlé et mode nuit pour économiser l'énergie (VITA Energy Efficiency),
 - protection contre les coupures de courant.



VITA VACUMAT® 6000 MP L'efficacité comme impératif



Élément de pressée

Cuisson et pressée parfaitement conjuguées

Cette unité de pressée combinée réunit tous les avantages d'un four de cuisson et de pressée moderne et fixe un nouveau standard en matière de compacité.

Le VITA VACUMAT 6000 MP possède tous les programmes et fonctions du VITA VACUMAT 6000 M. De plus, il peut presser toutes les céramiques de ce type disponibles sur le marché et s'adapte aux cylindres les plus divers.

La détection automatique de la quantité de lingotins enfournés prévient tout échec de la pressée (VITA PressControl).



Accessoires standard VITA VACUMAT 6000 MP

Fiabilité maximale

Une longue durée de vie et un fonctionnement sans souci sont assurés avec la technique de pressée de la céramique de VITA (VITA CPress). Contrairement aux fours de pressée mécaniques ou électriques, VITA a misé sur le pneumatique. Ce procédé convient nettement mieux aux forces de pressée requises et est quasiment sans usure.

Avec le VITA VACUMAT 6000 M profitez :

- de toutes les fonctions du VITA VACUMAT 6000 M,
- de la technique de pressée de la céramique sans perturbations, développée par VITA (VITA CPress),
- d'une qualité premium avec une technique de cuisson et de pressée innovante,
- d'une conception ergonomique optimisée et d'un design contemporain,
- de la surveillance du trajet de pressée avec détection du nombre de lingotins introduits (VITA PressControl).



VITA ZYRCOMAT® 6100 MS Une supériorité mesurable



Le VITA ZYRCOMAT 6100 MS dispose de trois modes de frittage : HighSpeed, conventionnel et personnalisé. Difficile de trouver une plus grande souplesse !



Accessoires standard VITA ZYRCOMAT 6100 MS

D'excellentes performances pour de très hautes températures.

Avantages du VITA ZYRCOMAT 6100 MS

Entièrement développé et fabriqué en Allemagne le VITA ZYRCOMAT 6100 MS garantit :

- la répartition homogène de la chaleur dans l'enceinte de cuisson,
- l'étalonnage 100 % automatique avec une garantie de précision pour la température (VITA AutoAdjust),
- une longue durée de vie et fonctionnement sobre (VITA Energy Efficiency),
- un frittage en douceur de tous les matériaux courants tel que le dioxyde de zirconium hautement translucide, coloré industriellement et manuellement dans tous les modes pour des cuissons de qualité constante.



Colonne lumineuse DEL

Acoustique. Visuel. Raffiné.

Une colonne lumineuse à DEL et des signaux acoustiques à choisir vous informent du statut du four même à une assez grande distance. Le système d'aération établit de nouvelles valeurs : grâce à la construction intelligente de l'appareil, la chaleur dégagée ne s'accumule pas dans l'électronique. L'électronique est ainsi protégée en continu des charges thermiques.

Meilleur équipement

- Frittage HighSpeed en 60 min (VITA HighSpeed).
- Frittage HighSpeed d'armatures de bridges jusqu'à 14 éléments.
- Frittage de tous les matériaux d'infrastructure en céramique à base de ZrO_2 et Al_2O_3 .
- Frittage en douceur, sans stress dans tous les modes grâce au refroidissement contrôlé jusqu'à 200 °C.
- VITA PreDry, le préséchage à basse température intégré avec transition en douceur vers le frittage.
- VITA SpecialClean – la cuisson de nettoyage régénérante nettoie l'enceinte de cuisson et permet de créer une couche de protection vitreuse sur les résistances.
- L'option d'extension modulaire du système pour une plus grande souplesse et rentabilité.
- Le plus compact, silencieux et rapide de sa catégorie.

Frittage HighSpeed pour tous

Rapide. Plus rapide. ZYRCOMAT.
Donnez un coup de fouet aussi
à votre chiffre d'affaires avec le
VITA ZYRCOMAT 6100 MS.



VITA vPad Deux modèles pour toutes les exigences

VITA vPad confort



VITA vPad excellence



La souplesse requiert des options

VITA vPad confort et VITA vPad excellence – les deux unités de commande sont dotées d'un panneau de commande intuitif convivial et d'un logiciel intelligent corrigeant automatiquement des entrées non valables. Vous gagnez en confort, facilité d'utilisation et sécurité. Avec les VITA vPads, toutes les exigences sont satisfaites, aussi bien celles des utilisateurs rationnels recherchant la simplicité, la sécurité et la qualité de cuisson que celles des individualistes recherchant le confort et l'exclusivité.

La rentabilité pour devise

Les VITA vPads sont synonymes de rentabilité et d'efficacité. La commande VITA vPad excellence vous permet de piloter jusqu'à quatre fours dentaires. Lors d'un achat ultérieur d'un four, d'une unité de pressée combiné ou d'un four de frittage aucune autre unité de commande ne sera nécessaire.

VITA vPad confort Simple. Éprouvé. Fiable.



VITA vPad confort

Le confort est profitable. Bien mis à contribution, il fait gagner en efficacité et en temps. L'unité de commande VITA vPad confort le prouve parfaitement. L'unité de commande impressionne non seulement par son design innovant et stylé. Grâce à elle le confort d'utilisation entre dans une nouvelle dimension. L'écran TFT de 10" de dernière génération, avec des symboles explicites et un visualiseur de photos intégré, permet une manipulation confortable.

Équipement et fonctions

Programmes

- **500** programmes de cuisson, de pressée et de frittage à disposition.
- Programmes de cuisson pré-installés pour un démarrage immédiat de la cuisson.
- Modification de programme possible en cours de programme.
- Modes d'emploi intégrés pour tous les matériaux VITA.

USB

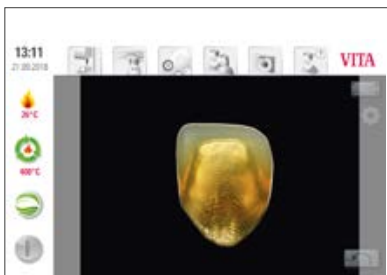
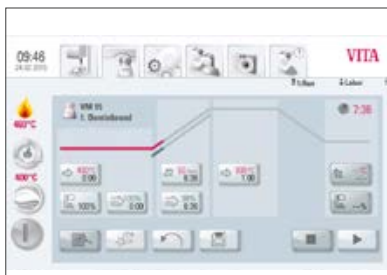
- Une interface USB avec la possibilité de brancher une souris ou un clavier.
- Un transfert simple des programmes de cuisson par clé USB sur d'autres unités vPad comforts afin d'optimiser les processus.
- Mise à jour par clé USB.

Visualiseur de photo

- Avec diverses fonctions pour affichage et enregistrement des clichés cliniques.
- Mémoire de **2 Go**.

Fonctions utilitaires et de surveillance

- Assurance qualité grâce à l'enregistrement de toutes les données de cuisson (FDS - Firing Data System).
- Mode nuit pour une économie d'énergie (VITA Energy Efficiency).
- Affichage des heures de fonctionnement de l'appareil et du moufle.
- VITA AntiCon – fonction automatique pour éviter l'eau de condensation dans le matériau isolant.
- Fonction PDP* - (*Personal Data Protection) pour sécuriser les réglages individuels.
- Gamme de signaux acoustiques pour le statut de fonctionnement de l'appareil.
- **2 ans** de garantie sur l'appareil.



VITA vPad excellence Accueillir le futur



VITA vPad excellence

Les très hautes exigences constituent la norme chez VITA. L'unité de commande de pointe VITA vPad excellence en est un très bon exemple. Elle représente la perfection en matière de fonctionnalité, de confort et d'exclusivité.

L'écran TFT de 10'' avec des symboles explicites, visualiseur de photo et bien d'autres fonctions complémentaires permet une manipulation « One-Touch » plus conviviale, plus exclusive et intuitive pour piloter jusqu'à quatre unités de cuisson.

Équipement et fonctions

Le VITA vPad excellence possède tous les équipements et fonctions du VITA vPad confort. De plus, l'unité de commande séduit les utilisateurs par les propriétés suivantes.

- Pilotage de jusqu'à **quatre** unités de cuisson via une SWITCHBOX avec une seule unité de commande.
- Alimentation en vide pour jusqu'à quatre fours dentaires VITA avec une seule pompe à vide grâce à VITA MultiPump.
- Écran TFT **10''**.
- **1 000** programmes de cuisson, de pressée et de frittage à disposition.
- Tous les matériaux VITA et de nombreux programmes concurrents sont déjà préinstallés pour permettre un démarrage immédiat de la cuisson.
- Création de jusqu'à **11** comptes utilisateurs avec protection en écriture pour sécuriser les programmes favoris et les réglages personnels.
- 1 fente pour carte SD.
- **Deux** ports USB avec possibilité de brancher une souris et un clavier PC, une clé USB pour les mises à jour ou pour charger/télécharger des photos, des profils et des programmes de cuisson.
- Fotoviewer avec **2** Go de mémoire et fonctions étendues.
- Modes d'emploi intégrés pour tous les matériaux VITA.
- Surveillance intelligente du cycle d'entretien.
- Fonction d'assistance numérique avec vidéo.
- Navigateur web via Wi-Fi.
- Assurance qualité via l'enregistrement des données de cuisson.
- Bureau librement organisable.
- Première installation guidée.
- Fonction de mise à jour en ligne automatique via Wi-Fi.

Programmé pour l'avenir

Exigences et objectif. Les VITA vPads évoluent. Vous pouvez créer jusqu'à 1 000 programmes de cuisson, de pressée et de frittage individuels pour toutes les céramiques dentaires ou les importer directement via une clé USB et les enregistrer via Update. Avec le VITA vPad excellence, vous obtenez les toutes dernières mises à jour via Wi-Fi. Avec le VITA vPad confort, elles sont accessibles sur clé USB.



Application VITA FURNACE Pour une vue d'ensemble parfaite

L'application VITA FURNACE vous donne la possibilité de communiquer via le VITA vPad excellence avec les fours VITA VACUMAT 6000 M, VITA VACUMAT 6000 MP, VITA ZYRCOMAT 6000/6100 MS et VITA V60 i-line PLUS via une connexion Wi-Fi.

L'application peut être téléchargée gratuitement à partir de Google Play Store. Les systèmes suivants sont pris en charge : appareils Android (téléphones intelligents et tablettes) à partir d'Android 5.0.

L'application offre les fonctionnalités suivantes.



Affichage du statut

- Montre la progression du programme de cuisson actuel.
- Amélioration et optimisation du déroulement des processus et de l'organisation du temps personnel.



Fonction de messagerie

- Vous informe de la fin du programme de cuisson.
- Les temps morts sont évités.



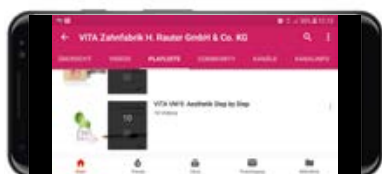
Données du four

- Les données du four peuvent être consultées et directement envoyées à l'équipe du SAV de VITA.



Fonction de veille

- Active ou désactive la fonction de veille.
- Élimine la perte de temps.



Vidéos utilisateurs sur les matériaux VITA

- Outils d'aide avec des conseils pour un meilleur travail des matériaux VITA.

VITA V60 i-Line® PLUS Aucun compromis. Performant.



La convivialité en point de mire

Le VITA V60 i-Line PLUS se positionne sur deux aspects majeurs : l'excellence des cuissons à long terme et la convivialité d'utilisation. Avec son design intemporel, ce nouveau four allie qualité reconnue et technique moderne à un prix attractif.

Répondre aux attentes

L'ensemble des fonctions ramené à l'essentiel et le rapport qualité/prix imbattable sont synonymes de fonctionnalité et d'efficacité. Le VITA V60 i-Line PLUS séduira les utilisateurs par son écran tactile 7 pouces, son interface utilisateur intuitive et son célèbre et solide moufle en quartz VITA pour des cuissons parfaites. Conçues pour durer longtemps, la carrosserie métallique robuste ainsi que les tablettes de dépose amovibles sont extrêmement résistantes.



VITA V60 i-Line® PLUS Avantages



Résultats de cuisson remarquables.



Programmes de base, de maintenance et de contrôle particulièrement conviviaux.

- **Utilisation conviviale** : le grand écran tactile haute résolution et le menu intuitif permettent de travailler avec le VITA V60 i-Line PLUS beaucoup plus facilement. Le design minimaliste et la technique robuste mettent l'accent sur une fonction majeure : la fiabilité du processus de cuisson.
- **Installation et mise en marche** : pas de montage fastidieux – vous branchez, vous mettez en marche et vous commencez à travailler immédiatement !
- **Made in Germany** : ingénierie de pointe et qualité optimale.
- **La qualité VITA** : emploi de matériaux et composants de très haute qualité avec un seul objectif : la fiabilité sans aucun compromis !
- **Maintenance facile** : la conception modulaire, l'accès simple à toutes les pièces d'usure et l'agencement sans concurrence facilitent la maintenance et diminuent les coûts.
- **Four à céramique très performant** : une véritable bête de somme. Extrêmement robuste, protection intégrée contre les fluctuations de courant et moufle en quartz VITA particulièrement résistant.
- **Ramené à l'essentiel** : un concept de four classique et éprouvé - aucune fonction supplémentaire coûteuse. Cet appareil se concentre sur ses fonctions de base, fiabilité absolue.



WiFi-Dongle

La clé électronique Wi-Fi assure des mises à jour régulières en ligne. Ainsi, votre four bénéficie toujours des dernières évolutions.

Avec la clé électronique Wi-Fi, votre four est connecté à l'application VITA FURNACE. Vous pouvez ainsi facilement suivre le déroulement de la cuisson sur votre téléphone intelligent, voir le temps de cuisson, mettre en marche l'appareil ou l'arrêter à distance.

« Le VITA V60 i-Line PLUS illustre tout ce que j'apprécie dans les fours VITA : la qualité et les cuissons irréprochables. »

Daniel Sperlich (maître prothésiste dentaire)

VITA

V60 i-Line® PLUS



VITA VACUMAT® 6000 M/MP, VITA ZYRCOMAT® 6100 MS et VITA V60 i-Line® PLUS

Avantages



- **Rentabilité élevée** La manipulation "One-Touch" réduit sensiblement la durée des processus. Le pilotage de quatre fours dentaires avec une seule unité de commande représente une grande économie.
- **Avenir assuré et souplesse** Le système de cuisson peut être si nécessaire complété par une unité de frittage, de cuisson ou un four de pressée combiné, ce qui élargit également l'éventail de services proposés par votre laboratoire.
- **Le haut de gamme en standard** Technique de cuisson éprouvée de VITA "Made in Germany" L'accord parfait entre les éléments chauffants et les matériaux de la chambre de cuisson homogénéise la répartition thermique et produit une excellente qualité de cuisson.
- **Très grande individualité** Les fours sont proposés en six versions et peuvent être personnalisés au moyen de panneaux de couleur latéraux. De même le menu des VITA vPads s'adaptent à vos exigences.
- **Une garantie et des services remarquables** Deux ans de garantie avec mise à disposition d'un four en prêt dans les 24 heures (en Europe).

Misez sur les fours dentaires VITA pour faire des économies à chaque cuisson.



Avec VITA Energy Efficiency (efficacité énergétique VITA) vous profitez des avantages suivants si vous optez dès maintenant pour la toute dernière génération des fours dentaires VITA.

- Baissez vos coûts en énergie jusqu'à 70 % par rapport aux modèles précédents.
- Misez sur les matériaux des fours dentaires VITA, particulièrement durables et économiques en énergie.
- Profitez des autres mesures d'optimisation élaborées dans le cadre de la recherche continue "VITA Energy Efficiency".



VITA V60 i-Line PLUS



VITA ZYRCOMAT 6100 MS

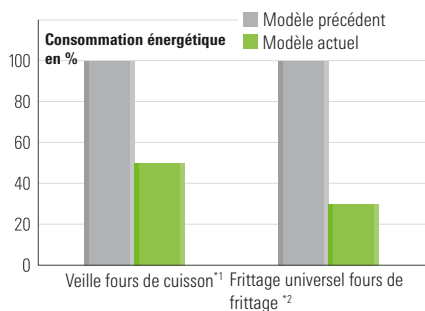


VITA VACUMAT 6000 M



VITA VACUMAT 6000 MP

Il est possible de concilier la rentabilité et la préservation des ressources naturelles.



^{*1} Comparaison entre VITA VACUMAT 4000 PREMIUM T et VITA VACUMAT 6000 M, mesures pour une heure de fonctionnement.

^{*2} Comparaison entre VITA ZYrcomat et VITA ZYRCOMAT 6100 MS, mesures pour un cycle de programme.

Toutes les mesures ont été effectuées par le service recherche & développement de VITA.

Dans cette optique la consommation d'énergie est aujourd'hui l'un des critères de décision essentiels lorsqu'il s'agit d'investir dans des appareils.







Souvent ce sont les innovations techniques qui rendent possibles des économies d'énergie. Grâce à l'emploi de matériaux de grande qualité et efficaces en matière d'énergie la technologie des fours dentaires VITA associe la qualité et la performance avec une stratégie certifiée VITA Energy Efficiency.

Fours dentaires VITA Configurateur

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

Dépôt :	Client :	N° de commande :
		Date :




Illustration	Désignation	N° art.	Quantité
	VITA VACUMAT 6000 M Unité de cuisson Laquée, anthracite (230 x 440 x 330 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 Unité de cuisson Laquée, rouge carmin (230 x 440 x 330 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 Unité de cuisson Laquée, bleu ciel (230 x 440 x 330 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 Unité de cuisson Laquée, noir profond (230 x 440 x 330 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 Unité de cuisson Laquée, bleu turquoise (230 x 440 x 330 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 Unité de cuisson Laquée, blanc clinique (230 x 440 x 330 mm)	VITA VACUMAT 6000 M, 230 V	DV6000MRW220
		VITA VACUMAT 6000 M, 110 V	DV6000MRW110
		VITA VACUMAT 6000 M, 100 V	DV6000MRW100

Fours dentaires VITA Configurateur



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

Dépôt :	Client :	N° de commande :
		Date :

Illustration	Désignation		N° art.	Quantité
	VITA VACUMAT 6000 MP Unité de pressée combi Laquée, anthracite (230 x 630 x 370 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 Unité de cuisson Laquée, anthracite (315 x 470 x 500 mm)	VITA ZYRCOMAT 6100 MS, 230 V	DZY6100MS220	
	VITA V60 i-Line PLUS Unité de cuisson Thermolaquée (260 x 420 x 570 mm)	VITA V60 i-Line PLUS, 230 V	DV60IP220	
		VITA V60 i-Line PLUS, 110 V	DV60IP110	
		VITA V60 i-Line PLUS, 100 V	DV60IP100	

Fours dentaires VITA Configurateur

	VITA vPad Unité de commande	VITA vPad comfort (pour VITA VACUMAT 6000 M/ VACUMAT 6000 MP/ ZYRCOMAT 6100 MS)	DVPADCV1
		VITA vPad excellence (pour max. quatre VACUMAT 6000 M / VACUMAT 6000 MP / ZYRCOMAT 6100 MS)	DVPADEXV1

	VITA VACUMAT 6000 M et MP Panneaux latéraux 1 jeu de deux pièces	Jeu de panneaux latéraux bleu	D47002
		Jeu de panneaux latéraux vert menthe	D47003
		Jeu de panneaux latéraux rose	D47004
		Jeu de panneaux latéraux abricot	D47005
		Jeu de panneaux latéraux blanc	D47006
		Jeu de panneaux latéraux gris foncé	D47007
	VITA ZYRCOMAT 6100 MS Panneaux latéraux Un jeu de deux pièces	Jeu de panneaux latéraux bleu	D53000
		Jeu de panneaux latéraux vert menthe	D53001
		Jeu de panneaux latéraux blanc	D53002
	Ensemble de numéros VITA (magnétiques, n° 1 à 4)		D47008
	VITA SWITCHBOX II pour le pilotage de plusieurs fours (pour max. 4 VACUMAT 6000 M/MP/ZYRCOMAT 6100 MS) : à commander à partir du 2 ^e four dentaire.		D47009
	320 x 210 x 110 mm 6,4 kg	Pompe à vide VITA 230 V	DVPU220
		Pompe à vide 110 V	DVPU110
		Pompe à vide 100 V	DVPU100
	310 x 204 x 135 mm 5,2 kg	Pompe à vide VITA II 230 V	DVPURM220
		Pompe à vide II 110 V	DVPURM110
		Pompe à vide II 100 V	DVPURM100
	VITA WiFi-Dongle		D68100
	VITA MultiPump (uniquement pour VITA VACUMAT 6000 M/MP) pour l'alimentation en vide d'un maximum de quatre fours avec une seule pompe à vide. À commander en plus à partir du deuxième four dentaire en tant qu'accessoire pour la pompe à vide VITA. Utilisable uniquement en combinaison avec VITA vPad excellence. Compris dans l'ensemble de base : 2 câbles USB, tuyau de vide 10 m pour deux fours. Dimensions : 244,5 x 172,0 x 73,0 mm		D61000
	Ensemble complémentaire VITA MultiPump : 2 câbles USB, tuyau de vide 10 m pour le 3 ^e et 4 ^e four		D61004

Systemes VITA

Des solutions optimales pour l'usinage

Détermination de la couleur



- Utilisez le **VITA Easyshade LITE** ou le **VITA Easyshade V** pour la détermination numérique de la couleur et, par ex., le **VITA Toothguide 3D-MASTER** ou **VITA classical A1–D4** pour la détermination visuelle.

Finition CFAO




- Pour la fabrication CFAO, vous disposez de la **céramique feldspathique très esthétique, de la céramique vitreuse très résistante, de la céramique hybride innovante et du dioxyde de zirconium** de VITA et, comme céramique pressée, vous disposez de la céramique au disilicate de lithium renforcée au dioxyde de zirconium **VITA AMBRIA** – il vous suffit de choisir le matériau le mieux adapté à vos besoins.

Modification chromatique*



- Avec la céramique feldspathique, vitreuse et le dioxyde de zirconium, utilisez les colorants **VITA AKZENT Plus** et les céramiques cosmétiques **VITA LUMEX AC** ou **VITA VM 11**. Pour les céramo-métalliques, vous avez le choix entre **VITA VM 13** et **VITA VMK MASTER** et pour l'individualisation de la céramique hybride **VITA ENAMIC**, les colorants **VITA AKZENT LC** ou pour sa personnalisation, la résine cosmétique **VITA VM LC**.

Cuisson*



- Pour la cuisson de glaçage, celle des colorants et/ou de la dentine, ainsi que pour la cuisson de cristallisation, le mieux est d'utiliser le four de prestige **VITA VACUMAT 6000 M** au laboratoire et le four de prestige **VITA SMART.FIRE** spécialement adapté aux traitements au fauteuil.
- Vous utiliserez l'unité de pressée combi **VITA VACUMAT 6000 MP** pour cuire et presser les céramiques pressées.
- Pour la cuisson de frittage, utilisez idéalement le **VITA ZYRCOMAT 6100 MS**.
- Observation : avec la céramique hybride aucune cuisson.

Polissage



- Utilisez pour la céramique feldspathique des systèmes de polissage prévus pour la céramique de silicate (par ex. **VITA Polish Cera**).
- Pour les céramiques et hybride de VITA, l'idéal est d'utiliser les **VITA CERAMICS/VITA ENAMIC Polishing Sets**.

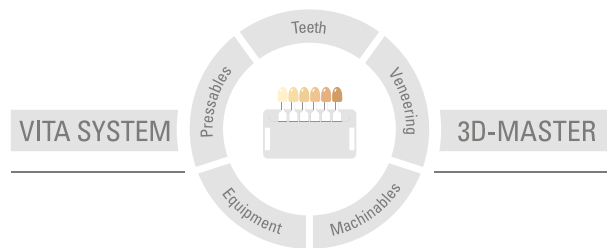
Fixation



- Les **VITA ADIVA LUTING SOLUTIONS** sont des produits adaptés aux matériaux VITA conçus pour le collage adhésif des restaurations à base de céramique feldspathique, vitreuse et hybride.

* Observation «Étapes facultatives processus / cuisson » : les céramiques feldspathique et hybride peuvent être posées en bouche directement après usinage et polissage. Pour la céramique feldspathique les étapes mentionnées ci-dessus sont facultatives. En principe, il en est de même pour la céramique hybride pour qui la cuisson est interdite. Avec l'oxyde de zirconium, on effectue une cuisson de frittage avant l'individualisation/personnalisation.

Le système inédit VITA SYSTEM 3D-MASTER permet de déterminer d'une manière systématique toutes les couleurs de dent naturelles et de les reproduire intégralement.



N.B. Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrectes. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés et qu'il en résulte un dommage. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 2024-05

Cette nouvelle édition de notice rend caduque toutes les versions antérieures. La version la plus récente se trouve toujours sur le site www.vita-zahnfabrik.com

Les produits suivants portent le marquage :



VITA VACUMAT® 6000 M, VITA VACUMAT® 6000 MP, VITA ZYRCOMAT® 6100 MS et VITA V60 i-Line® PLUS bénéficient du marquage 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