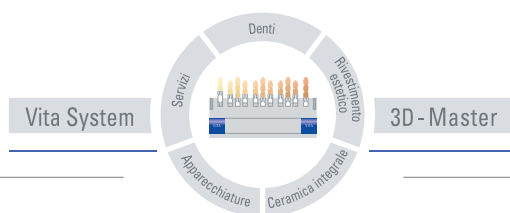


VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

Il forno che mostra i denti



VITA

Descrizione

Il menu autoesplicativo a guida intuitiva con display a touch-screen a colori aumenta l'efficienza e la rapidità. Il nuovo forno con controllo a microprocessori, completamente automatico con 2 termosonde assicura una temperatura di cottura sempre uniforme. Questo forno per ceramica riunisce la tecnica più avanzata con il prestigioso design VITA in acciaio inossidabile.

Prestazioni

- per la cottura di rivestimenti estetici nella tecnica delle corone e ponti
- per cotture sotto vuoto e in pressione atmosferica
- per saldature in forno di lavori ceramici

VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

Funzioni tecniche

- programmi di servizio come ad es. calibratura del vuoto-temperatura, aggiornamento software, contaore di esercizio, selezione della lingua, memorizzazione dei programmi di cottura eseguiti per trasferimento nel programma FDS*, visualizzazione del grado di invecchiamento della muffola
- protezione contro le interruzioni di corrente
- monitoraggio lift
- monitoraggio vuoto
- monitoraggio termosonde
- vuoto regolabile
- vuoto preliminare regolabile
- possibilità di impostazione numerica/alfanumerica per gruppi di cottura/programmi di cottura

Dotazione

Cod. DV4000PT220

Forno in imballo speciale, completo di: 1 unità di comando, 1 stick per unità di comando, 1 memory stick, 1 cavo di allacciamento per unità di comando, 1 zoccolo di cottura, 1 cavo per allacciamento alla rete, 1 confezione di supporti di cottura A + B, 1 confezione di supporti di cottura G, 1 pinza (25 cm), istruzioni di impiego

Accessori

- Pompa per vuoto PJ (230 Volt oppure 100/110 Volt)
- *FDS Firing-Data-System: programma PC per l'archiviazione e gestione dei programmi di cottura eseguiti
- Scanner: i dati tecnici della ceramica vengono letti dal codice a barre e trasferiti al FDS
- VITA foto Viewer: programma per il trattamento di fotografie digitali dei pazienti direttamente sullo schermo del forno tramite USB memory stick.

Dati tecnici forno

Larghezza	240 mm
Profondità	340 mm
Altezza	460 mm
Peso	14,0 kg
Esecuzione	acciaio/acciaio inossidabile
Diametro camera di cottura	90 mm
Altezza camera di cottura	55 mm
Temperatura camera di cottura	max. 1200°C
Allacciamento di rete	230 Volt AC, 50 Hz o 100/110 Volt CA, 50/60 Hz
Potenza assorbita	max. 1500 Watt
Classificazione	classe di protezione 1

Dati tecnici unità di comando

Larghezza	210 mm
Profondità	160 mm
Altezza	160 mm
Peso	2,0 kg
Esecuzione	acciaio/acciaio inossidabile
Allacciamento di rete	230 Volt AC, 50 Hz o 100/110 Volt AC, 50/60 Hz
Potenza assorbita	max. 1,5 kW
Classificazione	classe di protezione 1

Stampati

- Istruzioni di impiego Nr. 1274
- Prospetto Nr. 1370

Vantaggi

- unità di comando separata, funzionale e di facile impiego con display grafico a touchscreen a colori
- visualizzazione a grafico o tabella
- suddivisione dei programmi di cottura secondo gruppi di materiali
- unità elettronica affidabile per un controllo preciso dei programmi di cottura
- programma di controllo dei dati di cottura integrato
- taratura automatica della temperatura all'avvio
- informazioni su possibilità di impostazione

- avanzamento del lift per facilitare il posizionamento dei lavori
- 2 piani portavori estraibili
- programma notturno
- aggiornamenti software tramite stick USB
- raffreddamento rapido alla temperatura di stand-by
- memoria per 500 programmi di cottura
- memorizzazione di programmi di cottura individuali specifici per utilizzatore su USB stick
- memorizzazione dei dati di cottura per i procedimenti di controllo della qualità
- 2 anni di garanzia, compresa la muffola