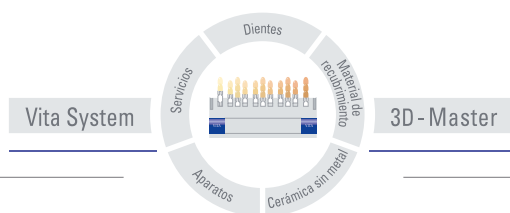
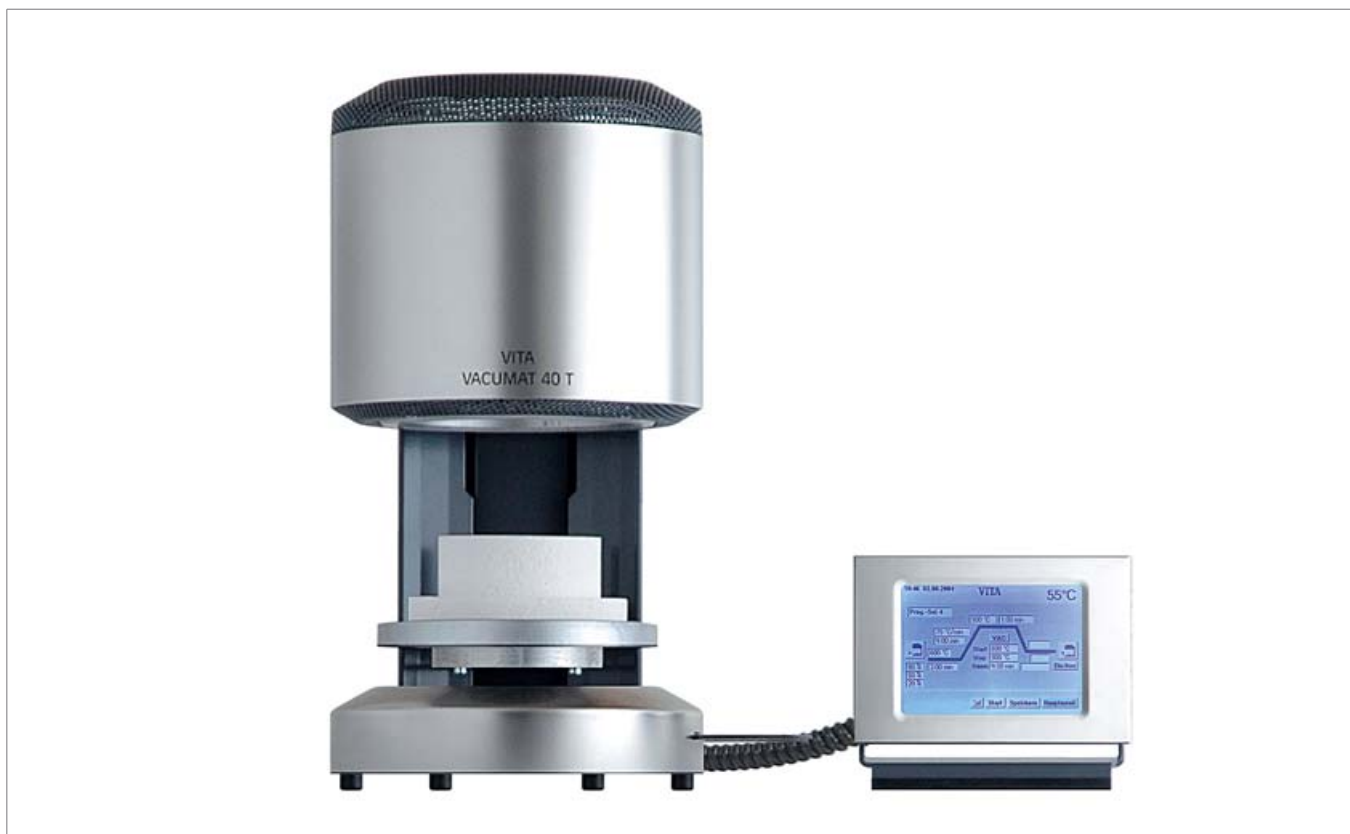


## VITA VACUMAT® 40 T

El aparato ligero compacto de VITA: es fácil de usar, fiable y ocupa poco espacio.



# VITA

### Descripción del producto

Horno de cocción de cerámica totalmente automático controlado por microprocesador, manejo intuitivo a través de los menús de la pantalla táctil. El amplio paquete de funciones de seguridad ofrece la máxima protección. El VITA VACUMAT 40 T es un peso ligero que facilita al máximo la orientación en el puesto de trabajo.

### Gama de prestaciones

- para todo tipo de prótesis de cerámica dental
- para cocciones al vacío y atmosféricas
- para la soldadura en horno de restauraciones de cerámica

# VITA VACUMAT® 40 T

## Funciones técnicas

- Programas de servicio tales como calibración de la temperatura de vacío, actualización de software, contador de horas de servicio, selección de idioma, almacenamiento de los programas de cocción realizados para transmitirlos al programa FDS\*, indicación del grado de desgaste de las muflas de cocción
- Protección contra fallos de tensión
- Control del elevador
- Control del vacío
- Vigilancia por sensor de temperatura
- Si se utiliza el FDS\*, puede indicarse también el nombre de usuario y el número de pedido

## Volumen de suministro

### Ref. DV40T220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye:

- 1 elemento de mando, 1 cable de conexión del elemento de mando, 1 base de cocción, 1 cable de conexión de red, 1 paquete de soportes de cocción A+B, 1 paquete de bases de cocción G, 1 pinzas de horno (25 cm), 1 lápiz para elemento de mando, 1 instrucciones de uso

## Accesorios opcionales

- Bomba de vacío PJ (230 V o 100/110 V)
- \* FDS Firing-Data-System: programa informático para archivar y gestionar los programas de cocción realizados

## Documentación

- Instrucciones de uso n° 1273
- Folleto n° 1369

## Características técnicas del aparato de cocción

Ancho	220 mm
Fondo	320 mm
Alto	420 mm
Peso	10 kg
Carcasa	Acero/acero fino
Diámetro de la cámara de cocción	90 mm
Altura de la cámara de cocción	55 mm
Temperatura de la cámara de cocción	max. 1200°C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	max. 1,5 kW
Clasificación	Clase de protección 1

## Características técnicas del elemento de mando

Ancho	195 mm
Fondo	150 mm
Alto	150 mm
Peso	1,0 kg
Carcasa	Acero/acero fino
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	max. 1,5 kW
Clasificación	Schutzklasse 1

## Ventajas

- manejo seguro, sencillo e intuitivo para conseguir la máxima eficacia
- elemento de mando externo y funcional con pantalla gráfica táctil
- electrónica fiable para tener un control exacto del desarrollo del programa
- programa de control integrado de los datos de cocción
- ajuste automático de la temperatura cada vez que se inicia el programa de cocción
- información y observaciones acerca de las opciones de entrada del programa
- bandeja extraíble para depositar las piezas de cocción
- programa modo nocturno
- actualizaciones de software mediante memoria stick USB
- 200 programas de cocción de libre elección
- garantía del aparato incl. mufla de cocción: 2 años