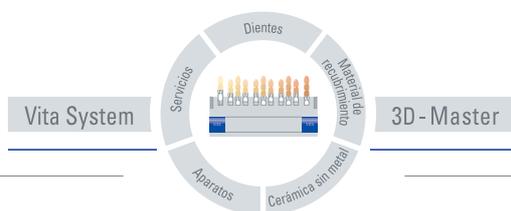


## VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

El aparato de cocción para perspectivas a largo plazo: sin rival en cuanto a tecnología y diseño



# VITA

### Descripción del producto

Ahorra tiempo gracias al manejo eficaz mediante los menús seguros, intuitivos y autoexplicativos en la sencilla pantalla táctil en color. El nuevo aparato de cocción de cerámica totalmente automático y controlado por microprocesador, con dos sensores de temperatura, proporciona una temperatura de cocción uniforme.

El aparato de cocción de cerámica integra la tecnología más moderna en el conocido diseño de acero fino de VITA.

### Gama de prestaciones

- Para cocciones de cerámica de recubrimiento en la técnica de coronas y puentes
- Para cocciones al vacío y atmosféricas
- Para la soldadura en horno de restauraciones de cerámica

## VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM 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
- Valor de vacío ajustable
- Prevacío ajustable
- Introducción numérica/alfanumérica de los grupos y programas de cocción
- Crear, borrar, modificar, copiar, añadir y clasificar programas y grupos de cocción
- Si se utiliza el FDS\*, puede indicarse también el nombre de usuario y el número de pedido

### Volumen de suministro

#### Ref. DV4000PT220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 elemento de mando, 1 lápiz para elemento de mando, 1 tarjeta de memoria, 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 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
- Escáner: los datos técnicos de la cerámica se leen en el código de barras y se transmiten al FDS
- VITA Foto Viewer: visor de imágenes para la visualización de fotografías del paciente directamente en la pantalla a través de la tarjeta de memoria.

### Ventajas

- Elemento de mando externo y funcional con pantalla gráfica táctil para un manejo fácil y seguro
- Vista en modo gráficos o tablas a elección
- Clasificación de los programas de cocción por grupos de materiales
- 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

### Características técnicas del aparato de cocción

Ancho	240 mm
Fondo	340 mm
Alto	460 mm
Peso	14,0 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	máx. 1200°C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 1500 vatios
Clasificación	Clase de protección 1

### Características técnicas del elemento de mando

Ancho	210 mm
Fondo	160 mm
Alto	160 mm
Peso	2,0 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	máx. 1,5 kW
Clasificación	Clase de protección 1

### Documentación

- Instrucciones de uso n° 1274
- Folleto n° 1370

- de entrada del programa
- Elevador con movimiento de avance para facilitar la carga
- Dos bandejas extraíbles para depositar las piezas de cocción
- Programa modo nocturno
- Actualizaciones de software mediante lápiz USB
- Enfriamiento rápido a la temperatura de espera
- Capacidad para almacenar 500 programas de cocción
- Programas de cocción individuales memorizables mediante tarjeta de memoria
- Almacenamiento de los datos de cocción para el control de calidad
- Garantía del aparato incl. mufla de cocción: 2 años