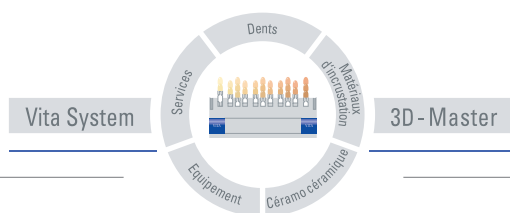


VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

Le four de cuisson qui sait montrer les dents



VITA

Description du produit

Gain de temps grâce à une utilisation efficace et au menu bien conçu, intuitif et explicite affiché sur un écran couleurs tactile. Le nouveau four commandé par microprocesseur et entièrement automatique avec deux sondes thermiques garantit une température de cuisson régulière.

Le four à céramique bénéficie de la technique la plus moderne. Design bien connu et carrosserie en acier fin – l’empreinte de VITA.

Champ d’applications

- pour toutes les cuissons de céramique cosmétique en prothèse conjointe
- pour les cuissons sous vide et en atmosphère
- pour les soudures au four sur les travaux en céramique

VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

Fonctions techniques

- Programmes utilitaires tels que étalonnage de la température et du vide, mise à jour du logiciel, compteur d'heures de fonctionnement, sélection de la langue, mémorisation des programmes de cuisson effectués pour transfert sur le programme FDS*, affichage du degré de vétusté du moufle
- Protection contre les coupures de courant
- Surveillance du lift
- Surveillance du vide
- Surveillance de la sonde thermique
- Possibilité de régler le taux de mise sous vide
- Possibilité de régler une pré-mise sous vide
- Entrées en mode numérique/alphanumérique des groupes et programmes de cuisson
- Création, annulation, modification, copie, ajout et classement de programmes et de groupes de cuisson
- Avec le FDS*, entrées supplémentaires telles que nom de l'utilisateur et numéro de commande

Ensemble livré

N° art. DV4000PT220

Appareil dans un carton spécial, complet: 1 unité de commande, 1 stylo pour l'unité de commande, 1 carte-mémoire, 1 câble électrique pour l'unité de commande, 1 socle de cuisson, 1 câble électrique d'alimentation, 1 boîte de supports de cuisson, A et B, 1 boîte de plateaux de cuisson G, 1 pince à four (25 cm), 1 mode d'emploi

Accessoires spéciaux

- Pompe à vide PJ (230 V ou 100/110 V)
- * FDS Firing-Data-System: Programme PC pour archivage et gestion des programmes de cuisson réalisés
- Scanner: les données techniques de la céramique sont lues par le code barre et transférées sur le FDS
- VITA Foto Viewer: appareil pour visionner directement à l'écran les photos du patient à l'aide d'une carte mémoire.

Avantages

- Unité de commande externe fonctionnelle avec écran graphique tactile en couleurs pour une utilisation simple et sûre
- Visualisation des cuissons sur graphique ou tableau
- Programmes classés par groupes de matériaux
- Electronique de haute qualité pour une gestion précise des cuissons
- Programme intégré de suivi des données de cuisson
- Etalonnage automatique de la température après chaque lancement d'une cuisson

Données techniques Four de cuisson

Largeur	240 mm
Profondeur	340 mm
Hauteur	460 mm
Poids	14,0 kg
Carrosserie	Acier/acier fin
Diamètre de l'enceinte de chauffe	90 mm
Hauteur de l'enceinte de chauffe	55 mm
Température de l'enceinte de chauffe	max. 1200°C
Alimentation électrique	230 Volt AC, 50 Hz ou 100/110 Volt AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	max. 1500 Watt
Classification	Classe de protection 1

Données techniques Unité de commande

Largeur	210 mm
Profondeur	160 mm
Hauteur	160 mm
Poids	2,0 kg
Carrosserie	Acier/acier fin
Alimentation électrique	230 Volt AC, 50 Hz ou 100/110 Volt AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	max. 1,5 kW
Classification	Classe de protection 1

Imprimés

- Mode d'emploi N° 1274
- Prospectus N° 1370

- Informations et conseils sur les possibilités de programmation
- Lift à déplacement avant pour un enfournement simple
- 2 tablettes de dépose extractibles
- Programme nuit
- Mise à jour du logiciel par clé USB
- Refroidissement rapide à la température stand-by
- 500 espaces-programmes
- Possibilité d'enregistrer des programmes de cuisson personnels sur carte-USB
- Mémorisation des données de cuisson pour l'assurance qualité
- 2 ans de garantie sur le four et le moufle