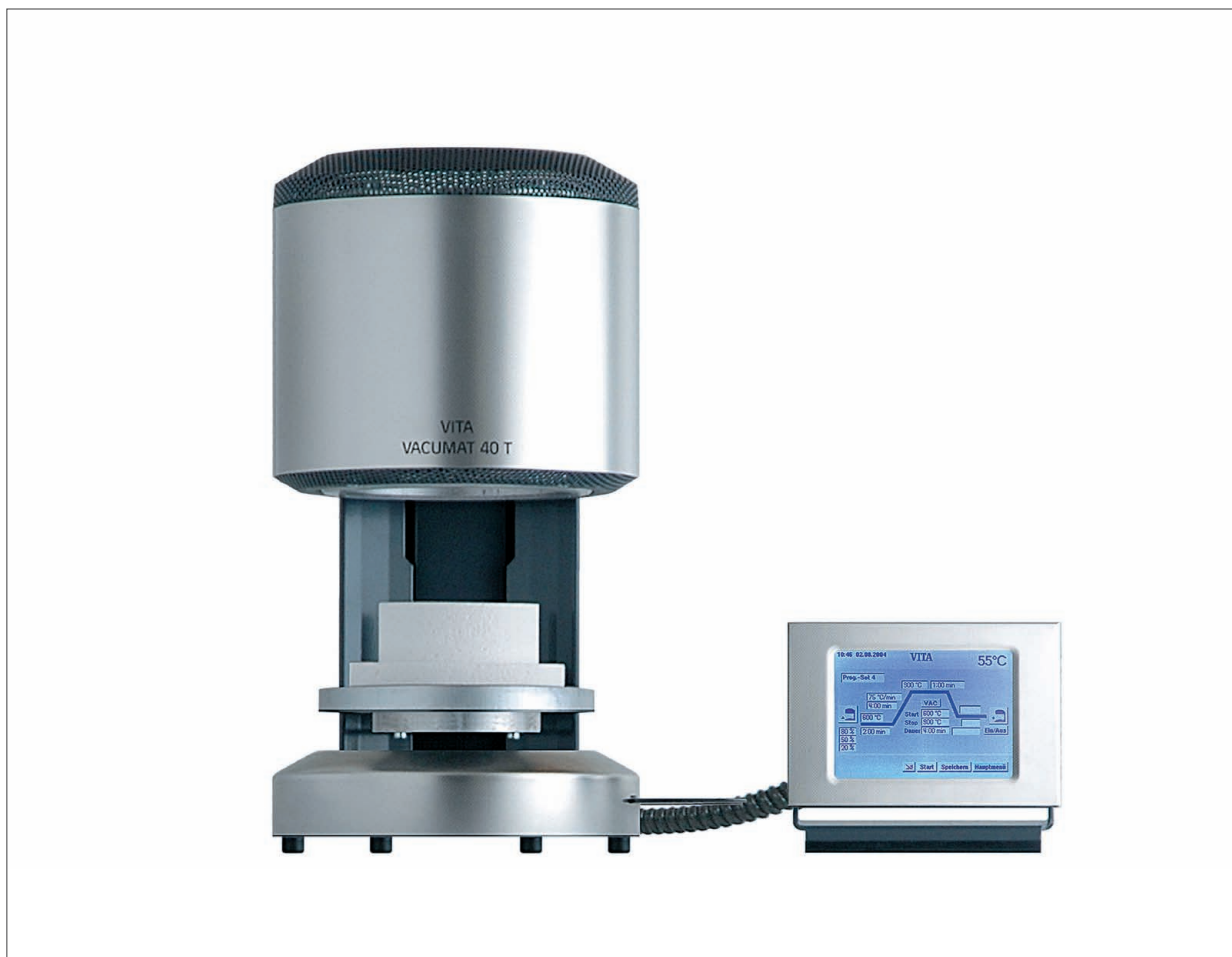


VITA VACUMAT® 40 T

Le four compact et léger de VITA - confort d'utilisation, fiabilité et gain de place



Prise de teinte VITA

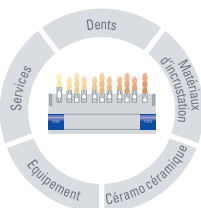
Communication de la teinte VITA

Reproduction de la teinte VITA

Contrôle de la teinte VITA

Mise à jour 04.08

Vita System



3D - Master

VITA

Description du produit

Four de cuisson pour la céramique commandé par microprocesseur et entièrement automatique, avec utilisation intuitive grâce à l'écran tactile explicite. Toute une palette de fonctions sécurité pour une protection maximale.

Le VITA VACUMAT 40 T est léger et s'intègre parfaitement sur le poste de travail.

Champ d'applications

- pour toutes les prothèses en céramique dentaire
- pour les cuissons sous vide et en atmosphère
- pour les soudures au four sur les travaux en céramique

VITA VACUMAT® 40 T

Avantages

- Utilisation sûre, simple et intuitive pour des cuissons réussies
- Unité de commande externe fonctionnelle avec écran graphique tactile
- Electronique de haute qualité pour une gestion précise des cuissons
- Programme intégré de suivi des données de cuisson
- Refroidissement rapide
- Précision de la température +/- 1°C
- Etalonnage automatique de la température après chaque lancement d'une cuisson
- Informations et conseils sur les possibilités de programmation
- Tablette de dépose extractibles
- Programme nuit
- Mise à jour du logiciel par clé USB
- 200 programmes
- 2 ans de garantie sur le four et le moufle

Ensemble livré – N° art. DV40T220

Appareil dans un carton spécial, complet: 1 unité de commande, 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 stylo pour l'unité de commande, 1 mode d'emploi

Accessoires spéciaux

- Pompe à vide PJ (230 V ou 100/110 V)
- FDS Firing-Data-System: Programm PC pour archivage et gestion des programmes de cuisson réalisés

Imprimés

- Mode d'emploi N° 1273
- Prospectus N° 1369

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
- Avec le FDS, entrées supplémentaires telles que nom de l'utilisateur et numéro de commande

Données techniques Four de cuisson

Largeur	220 mm
Profondeur	320 mm
Hauteur	420 mm
Poids	10 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	195 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	150 mm
Poids	1.0 kg
Carrosserie	Acier/acier fin
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

VITA