

Paramètres de pressée VITA AMBRIA®

VITA VACUMAT 6000 MP (VITA Zahnfabrik)

Programmes de pressée VITA AMBRIA										
Nom du programme	Température de préséchage	Temps de montée	Vitesse d'élévation de la température / Gradient thermique	Température de pressée	Temps de maintien	Temps de pressée 1	Pression de pressée 1	Temps de pressée 2	Pression de pressée 2	Température de refroidissement
	°C	min	°C/min	°C	min	min	bars	min	bars	°C
Cylindre 100 g	700	3:36	50	880	25:00	3:00	3.0	1:00	3.0	-
Cylindre 200 g	700	3:48	50	890	30:00	3:00	3.0	1:00	3.0	-

Nous recommandons le calibrage du four avant la première pressée (voir à ce sujet l'aide au calibrage de VITA AMBRIA #10642).

Programmes de cuisson VITA AKZENT Plus / VITA LUMEX AC							
Nom du programme	Température de préséchage	Temps de préséchage	Gradient thermique	Température de cuisson	Temps de cuisson	Vide	Refroidissement lent
	°C	min	°C/min	°C	min	Vide	°C
Trempe*	400	4:00	55	800	8:00	marche	680
Cuisson de fixation des colorants	400	4:00	80	700	1:00	-	-
1 ^{re} cuisson de dentine	400	6:00	50	760	1:00	marche	500**
2 ^e cuisson de dentine	400	6:00	50	755	1:00	marche	500**
Cuisson de glaçage	400	4:00	80	750	1:00	-	500**
Cuisson de glaçage avec GLAZE LT	400	6:00	80	750	1:00	-	500**
Cuisson de correction	400	4:00	50	725	1:00	marche	500**

*) La trempe est un programme de cuisson qui est effectué avant la première cuisson. La trempe augmente la résistance à la flexion des restaurations VITA AMBRIA > 550 MPa.

**) Le refroidissement lent jusqu'à la température correspondante est conseillé pour chaque dernière cuisson.

Le lift des appareils VITA VACUMAT 6000 M doit être dans une position > 75 %. L'élément à cuire doit être protégé des courants d'air après ouverture du four.

Les valeurs indiquées ici sont uniquement fournies à titre indicatif. Les résultats de cuisson peuvent s'en écarter.

Les résultats de cuisson dépendent des capacités respectives de chaque four et dépendent du fabricant et de l'âge.

Il est donc nécessaire d'adapter les valeurs indicatives à chaque four.

Toutes les données ont été soigneusement établies et contrôlées par VITA, mais sont toutefois communiquées sans garantie.

Paramètres de pressée VITA AMBRIA®

Programat EP5010 (Ivoclar Vivadent)

Programmes de pressée VITA AMBRIA					
Nom du programme	Disponibilité	Vitesse de montée	Température finale	Temps de maintien	Vitesse d'arrêt
	B (°C)	t ↑ (°C/min)	T (°C)	H (min)	E (µm/min)
Cylindre 100 g	700	50	880	25:00	300
Cylindre 200 g	700	50	890	30:00	300

Les paramètres de pressée indiqués sont des valeurs indicatives et s'appliquent au Programat EP5010 d'Ivoclar Vivadent. Pour les fours de pressée de générations antérieures, la température dans l'enceinte de cuisson peut varier d'env. ± 10 °C en fonction de l'âge du moufle de cuisson. Des corrections de température ne peuvent pas être exclues.

Nous recommandons donc le calibrage du four avant la première pressée (voir à ce sujet l'aide au calibrage de VITA AMBRIA #10642).

Programmes de cuisson VITA AKZENT Plus / VITA LUMEX AC									
Nom du programme	Température de veille	Temps de fermeture	Vitesse d'élevation de température	Température de cuisson	Temps de maintien	Vide 1	Vide 2	Refroidissement lent	Vitesse de refroidissement
	B (°C)	S (min)	t ↗ (°C/min)	T₁ (°C)	H₁ (min)	V1 (°C)	V2 (°C)	L (°C)	tl (°C/min)
Trempe*	403	4:00	55	800	8:00	400	799	680	0
Cuisson de fixation des colorants	403	4:00	80	700	1:00	400	699	-	-
1 ^{re} cuisson de dentine	403	6:00	50	760	1:00	400	759	500**	0
2 ^e cuisson de dentine	403	6:00	50	755	1:00	400	754	500**	0
Cuisson de glaçage	403	4:00	80	750	1:00	400	749	500**	0
Cuisson de glaçage avec GLAZE LT	403	6:00	80	750	1:00	400	749	500**	0
Cuisson de correction	403	4:00	50	725	1:00	400	724	500**	0

*) La trempe est un programme de cuisson qui est effectué avant la première cuisson. La trempe augmente la résistance à la flexion des restaurations VITA AMBRIA > 550 MPa.

**) Le refroidissement lent jusqu'à la température correspondante est conseillé pour chaque dernière cuisson.

Le lift des appareils VITA VACUMAT 6000 M doit être dans une position > 75 %. L'élément à cuire doit être protégé des courants d'air après ouverture du four.

Les valeurs indiquées ici sont uniquement fournies à titre indicatif. Les résultats de cuisson peuvent s'en écarter.

Les résultats de cuisson dépendent des capacités respectives de chaque four et dépendent du fabricant et de l'âge.

Il est donc nécessaire d'adapter les valeurs indicatives à chaque four.

Toutes les données ont été soigneusement établies et contrôlées par VITA, mais sont toutefois communiquées sans garantie.

VITA – perfect match. **VITA**