

VITA AMBRIA® Parametri di pressatura

VITA VACUMAT 6000 MP (VITA Zahnfabrik)

Programmi di pressatura VITA AMBRIA										
Nome programma	Temperatura di preessiccazione	Tempo salita	Gradiente termico / Gradiente temperatura	Temperatura di pressatura	Tempo di mantenimento	Tempo pressatura 1	Pressione pressatura 1	Tempo pressatura 2	Pressione pressatura 2	Temperatura raffreddamento
	°C	min	°C/min	°C	min	min	bar	min	bar	°C
Cilindro 100 g	700	3.36	50	880	25:00	3.00	3.0	1.00	3.0	-
Cilindro 200 g	700	3.48	50	890	30:00	3.00	3.0	1.00	3.0	-

Si raccomanda di calibrare il forno prima della prima pressatura (v. flyer Calibrazione VITA AMBRIA #10642).

Programmi di cottura VITA AKZENT Plus / VITA LUMEX AC							
Nome programma	Temperatura di preessiccazione	Tempo di preessiccazione	Gradiente temperatura	di cottura Temperatura	Tempo cottura	Vuoto	Raffreddamento lento
	°C	min	°C/min	°C	min	Vac.	°C
Tempra*	400	4.00	55	800	8.00	on	680
Cottura di fissaggio supercolori	400	4.00	80	700	1.00	-	-
1. Cottura dentina	400	6.00	50	760	1.00	on	500**
2. Cottura dentina	400	6.00	50	755	1.00	on	500**
Cottura finale	400	4.00	80	750	1.00	-	500**
Cottura finale con GLAZE LT	400	6.00	80	750	1.00	-	500**
Cottura di correzione	400	4.00	50	725	1.00	on	500**

*) La tempra è un programma di cottura, che deve essere eseguito prima della prima cottura. La tempra incrementa la resistenza a flessione dei restauri in VITA AMBRIA a > 550 MPa.

**) Il raffreddamento lento fino alla temperatura indicata è raccomandato per l'ultima cottura.

Nei forni VITA VACUMAT 6000 M la posizione del lift deve essere > 75%. Dopo l'apertura del forno non esporre il lavoro a correnti d'aria dirette.

I valori riportati sono indicativi e servono solo da riferimento. Sono possibili differenze dei risultati di cottura.

I risultati di cottura dipendono dalla potenza del singolo forno, dal produttore e dall'età del forno.

I valori indicativi devono pertanto essere adattati individualmente al singolo forno.

Tutte le indicazioni fornite da VITA sono redatte e controllate accuratamente, ma vengono comunicate senza alcuna assunzione di garanzia.

VITA AMBRIA® Parametri di pressatura

Programat EP5010 (Ivoclar Vivadent)

Programmi di pressatura VITA AMBRIA					
Nome programma	Stand-by	Quoziente di salita	Temperatura finale	Tempo di mantenimento	Velocità di interruzione
	B (°C)	t↑ (°C/min)	T (°C)	H (min)	E (µm/min)
Cilindro 100 g	700	50	880	25:00	300
Cilindro 200 g	700	50	890	30:00	300

I parametri di cottura riportati sono indicativi e valgono solo per il forno Ivoclar Vivadent Programat EP5010. Nei forni di cottura di generazioni precedenti la temperatura nella camera di cottura può variare di ca. ± 10 °C, a seconda dell'età della resistenza. Non si possono escludere correzioni delle temperature.

Si raccomanda pertanto di calibrare il forno prima della prima pressatura (v. flyer Calibratura VITA AMBRIA #10642).

Programmi di cottura VITA AKZENT Plus / VITA LUMEX AC									
Nome programma	Temperatura di stand-by	Tempo di chiusura	Gradiente termico	Temperatura di cottura	Tempo di mantenimento	Vuoto 1	Vuoto 2	Raffreddamento lento	Gradiente di raffreddamento
	B (°C)	S (min)	t↗ (°C/min)	T ₁ (°C)	H ₁ (min)(min)	V1 (°C)	V2 (°C)	L (°C)	tI (°C/min)
Tempra*	403	4.00	55	800	8.00	400	799	680	0
Cottura di fissaggio dei supercolori	403	4.00	80	700	1.00	400	699	-	-
1. Cottura dentina	403	6.00	50	760	1.00	400	759	500**	0
2. Cottura dentina	403	6.00	50	755	1.00	400	754	500**	0
Cottura finale	403	4.00	80	750	1.00	400	749	500**	0
Cottura finale con GLAZE LT	403	6.00	80	750	1.00	400	749	500**	0
Cottura di correzione	403	4.00	50	725	1.00	400	724	500**	0

*) La tempra è un programma di cottura, che deve essere eseguito prima della prima cottura. La tempra incrementa la resistenza a flessione dei restauri in VITA AMBRIA a > 550 MPa.

***) Il raffreddamento lento fino alla temperatura indicata è raccomandato per l'ultima cottura. Nei forni VITA VACUMAT 6000 M la posizione del lift deve essere > 75%. Dopo l'apertura del forno non esporre il lavoro a correnti d'aria dirette.

I valori riportati sono indicativi e servono solo da riferimento. Sono possibili differenze dei risultati di cottura.

I risultati di cottura dipendono dalla potenza del singolo forno, dal produttore e dall'età del forno.

I valori indicativi devono pertanto essere adattati individualmente al singolo forno.

Tutte le indicazioni fornite da VITA sono redatte e controllate accuratamente, ma vengono comunicate senza alcuna assunzione di garanzia.

VITA – perfect match.

VITA