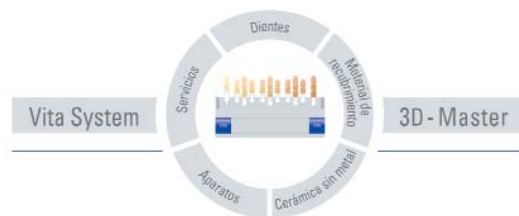
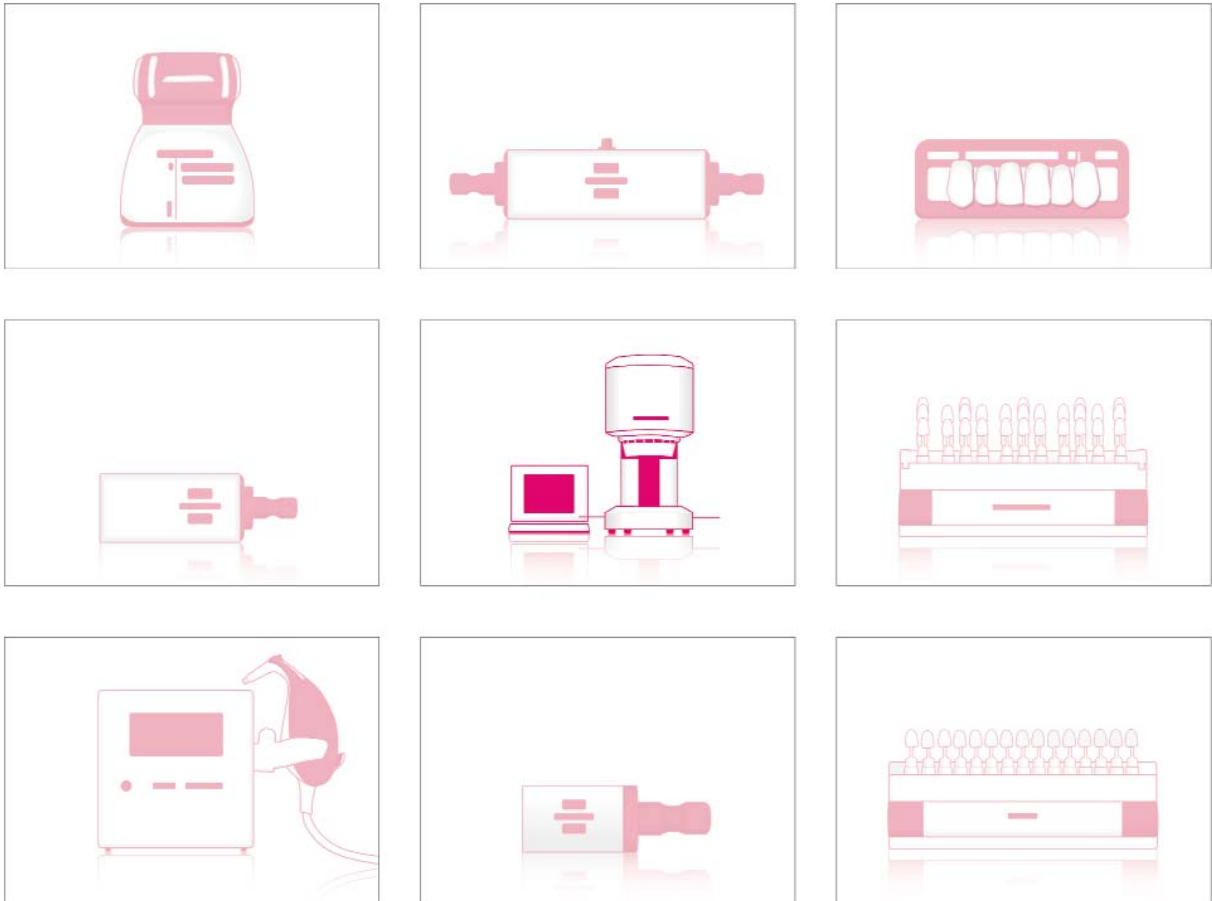


# Aparatos VITA





### 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
- Si se utiliza el FDS\*, puede indicarse también el nombre de usuario y el número de pedido

### Características técnicas del aparato de cocción

<b>Ancho</b>	220 mm
<b>Fondo</b>	320 mm
<b>Alto</b>	420 mm
<b>Peso</b>	10 kg
<b>Carcasa</b>	Acero/acero fino
<b>Diámetro de la cámara de cocción</b>	90 mm
<b>Altura de la cámara de cocción</b>	55 mm
<b>Temperatura de la cámara de cocción</b>	máx. 1.200 °C
<b>Conexión eléctrica</b>	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
<b>Consumo de potencia</b>	máx. 1,5 kW
<b>Clasificación</b>	Clase de protección 1

### Características técnicas del elemento de mando

Ancho	195 mm
Fondo	150 mm
Alto	150 mm
Peso	1,0 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

### Volumen de suministro

#### Ref. DV40T220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 elemento de mando, 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 lápiz para elemento de mando, 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

#### Documentación

- Instrucciones de uso n° 1273
- Folleto n° 1369

# VITA VACUMAT® 4000 PREMIUM T

El horno de cocción que muestra los dientes



## 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 horno de cocción de cerámica totalmente automático y controlado por microprocesador, puede mostrar imágenes del paciente directamente en la pantalla mediante el VITA Foto Viewer.

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
- Para la cocción de cristalización

## Ventajas

- Elemento de mando externo y funcional con pantalla gráfica táctil para un manejo fácil y seguro
- Foto Viewer
- 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
- Precisión de temperatura +/- 1°C
- Elevador con movimiento de avance para facilitar la carga
- Dos bandejas extraíbles para depositar las piezas de cocción
- Muchos programas adicionales, tales como el modo nocturno, enfriamiento rápido, programas de mantenimiento y supervisión
- Actualizaciones de software mediante lápiz USB
- 1000 programas de cocción de libre elección
- 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
- Mufla de cuarzo de alta calidad

### 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

### 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. 1.200 °C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 1.500 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

### 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 USB, 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.

#### Documentación

- Instrucciones de uso nº 1274
- Folleto nº 1370

# VITA ATMOMAT®

Aparato de cocción de cerámica compacto, diseñado especialmente para la clínica dental



## Descripción del producto

Horno de cocción de cerámica totalmente automático y controlado por microprocesador para cocciones atmosféricas en la clínica dental, con pantalla gráfica integrada.

## Gama de prestaciones

- Cocciones atmosféricas final, de glaseado y de colores
- No puede utilizarse para cocciones al vacío (p. ej. cerámica de recubrimiento)

## Ventajas

- Aparato de cocción de cerámica más compacto y aproximadamente un 45 % más ligero que un aparato convencional
- Las funciones y el diseño en acero fino están pensados especialmente para su uso en la clínica dental
- Manejo fácil y seguro
- Pantalla gráfica iluminada
- Bandeja extraíble para depositar las piezas de cocción
- Equipado con la mufla de cocción de cuarzo, desarrollada por VITA y de probada eficacia
- Garantía del aparato incl. mufla de cocción: 2 años

### Funciones técnicas

- Posibilidad de seleccionar 3 posiciones del elevador para la fase de presecado.
- Libre elección de la temperatura de espera, presecado, final y enfriamiento.
- Permite elegir un enfriamiento lento para cada programa.
- Máxima precisión de temperatura.
- Programa de ajuste de la temperatura.

### Programas

- Posibilidad de definir 5 programas de cocción

### Datos técnicos

Ancho	220 mm
Fondo	320 mm
Alto	420 mm
Peso	10,5 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. 1.180°C
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

### Volumen de suministro

#### Ref. DATM220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 base de cocción, 1 cable de conexión, 1 pinzas de horno (25 cm), 1 paquete de soportes de cocción A+B, 1 paquete de bases de cocción G, 1 instrucciones de uso

### Documentación

- Instrucciones de uso nº 942
- Folleto nº 1371

# VITA INCERAMAT 3 T

Aparato de cocción especial para la técnica de barbotina VITA In-Ceram®



## Descripción del producto

Horno de cocción especial totalmente automático y controlado por microprocesador para la confección de estructuras de cerámica sin metal altamente resistentes en la técnica de barbotina VITA In-Ceram.

La ventilación del VITA INCERAMAT 3 T está concebida de tal forma que los vapores que salen de los muñones de yeso puedan escapar hacia el exterior y no provoquen ninguna contaminación de la estructura VITA In-Ceram.

La sinterización simultánea de un gran número de estructuras no es ningún problema gracias al tamaño de la placa de cocción y de la cámara de cocción.

## Gama de prestaciones

Para cocciones de sinterización atmosférica de larga duración y cocciones de infiltración para la confección de estructuras de VITA In-Ceram utilizando la técnica de barbotina.

## Ventajas

- elemento de mando externo y funcional con pantalla gráfica táctil de color 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
- precisión de temperatura +/- 2°C
- información y observaciones acerca de las opciones de entrada del programa
- dos bandejas extraíbles para depositar las piezas de cocción
- elevador con movimiento de avance para facilitar la carga
- programa modo nocturno
- actualizaciones de software mediante memoria stick 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: 2 años
- Garantía de la mufla de cocción: 1 año (el volumen de suministro incluye 1 mufla de cocción de repuesto)

### Funciones técnicas

- Programas de servicio tales como 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 envejecimiento de la mufla de cocción
- Protección contra fallos de tensión
- Control del elevador
- Vigilancia por sensor de temperatura
- Introducción numérica/alfanumérica de los grupos y los 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

### Características técnicas del aparato de cocción

<b>Ancho</b>	240 mm
<b>Fondo</b>	340 mm
<b>Alto</b>	460 mm
<b>Peso</b>	14,0 kg
<b>Carcasa</b>	Acero/acero fino
<b>Diámetro de la cámara de cocción</b>	90 mm
<b>Altura de la cámara de cocción</b>	55 mm
<b>Temperatura de la cámara de cocción</b>	máx. 1.200 °C
<b>Conexión eléctrica</b>	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
<b>Consumo de potencia</b>	máx. 1.500 vatios
<b>Clasificación</b>	Clase de protección 1

### Características técnicas del elemento de mando

<b>Ancho</b>	195 mm
<b>Fondo</b>	150 mm
<b>Alto</b>	150 mm
<b>Peso</b>	1,0 kg
<b>Carcasa</b>	Acero/acero fino
<b>Conexión eléctrica</b>	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
<b>Consumo de potencia</b>	máx. 1,5 kW
<b>Clasificación</b>	Clase de protección 1

### Volumen de suministro

#### Ref. DINC3T220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 elemento de mando, 1 lápiz para elemento de mando, 1 cable de conexión para el elemento de mando, 1 base de cocción, 1 cable de conexión de red, 1 pinzas de horno (25 cm), 1 manual de instrucciones, 1 mufla de cocción de repuesto

#### Accesorios opcionales

- \* FDS Firing-Date System: programa informático para archivar y gestionar los programas de cocción realizados

#### Documentación

- Instrucciones de uso n° 1320
- Folleto n° 1354

# VITA ZYrcomat<sup>®</sup>T

Aparato de cocción de alta temperatura para la tecnología VITA In-Ceram<sup>®</sup>



## Descripción del producto

VITA ZYrcomat es un aparato de cocción especialmente diseñado para la cocción de sinterización atmosférica a alta temperatura.

## Gama de prestaciones

– Cocción de sinterización atmosférica a alta temperatura y de larga duración para estructuras confeccionadas con dióxido de circonio y óxido de aluminio.

## Ventajas

– Manejo seguro y fácil gracias al programa predeterminado para el VITA In-Ceram AL y VITA In-Ceram YZ  
– Aparato de cocción y fuente de alimentación independientes. La fuente de alimentación puede colocarse debajo de la mesa de trabajo  
– Cuatro elementos calefactores de disiliciuro de molibdeno proporcionan una distribución constante de la temperatura

– Consumo de energía reducido y distribución de calor perfeccionada gracias a la óptima configuración de la cámara de cocción  
– Cámara de cocción de gran capacidad, permite el apilado de las bandejas de sinterización  
– Cámara de cocción con material de aislamiento de alta calidad  
– Apto para la sinterización de todas las geometrías de bloques de los nuevos sistemas de fresado Sirona MC XL  
– Carcasa robusta y estética de acero fino y chapa de acero pintada  
– Dos años de garantía en todos los componentes mecánicos, electrónicos y eléctricos, 6 meses de garantía en los elementos calefactores  
– Sencilla pantalla táctil en color  
– Manejo fácil e intuitivo  
– Instrucciones de uso para las opciones de introducción de parámetros  
– 50 programas de cocción de libre elección  
– Actualizaciones de software mediante tarjeta de memoria  
– Registro de los datos de cocción mediante tarjeta de memoria

### Funciones técnicas

- Indicación de temperatura para valores REAL y TEÓRICO
- Indicación del tiempo de cocción
- Vigilancia por sensor de temperatura
- Vigilancia de corriente
- Protección contra fallos de tensión

### Programas

- Un programa preconfigurado para los dos materiales VITA In-Ceram (AL y YZ)

### Características técnicas del aparato de cocción

Ancho	360 mm
Fondo	490 mm
Alto	810 mm
Peso	32 kg
Carcasa	Acero/acero fino
Altura de la cámara de cocción	90 mm
Diámetro de la cámara de cocción	105 mm
Temperatura de la cámara de cocción	máx. 1600°C
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

### Características técnicas de la fuente de alimentación

Ancho	500 mm
Fondo	350 mm
Alto	210 mm
Peso	27,5 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

### Volumen de suministro

#### Ref. DZYT220

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 fuente de alimentación, 1 cable de conexión 230 V, 1 cable de conexión de corriente de alta intensidad entre la fuente de alimentación y el aparato de cocción de 4 x 10 mm<sup>2</sup>, 1 cable de conexión de control entre la fuente de alimentación y el horno de cocción, 1 base de cocción (de 2 piezas), 1 pinzas de horno (25 cm), 2 llaves allen, 1 crisol de sinterización, 1 bandeja de sinterización, 1 paquete de bolas de ZrO<sub>2</sub>, 1 manual de instrucciones, 1 lápiz táctil

### Documentación

- Instrucciones de uso nº 1466
- Folleto nº 1453

# VITASONIC II

Aparato de ultrasonidos para la técnica de barbotina VITA In-Ceram®



## Descripción del producto

Aparato de ultrasonidos de alta frecuencia diseñado especialmente para la técnica de barbotina VITA In-Ceram.

## Gama de prestaciones

Para mezclar la barbotina en polvo de VITA In-Ceram.

## Ventajas

- Tapa con inserto especial para la técnica de barbotina VITA In-Ceram
- Ventaja adicional al poder utilizarlo como aparato de limpieza por ultrasonidos cuando se retira la tapa
- Carcasa robusta de acero fino
- Un temporizador permite tanto programas cortos como un funcionamiento continuo
- Garantía del aparato: 2 años

### Funciones técnicas

El temporizador integrado permite tanto programas cortos como un funcionamiento continuo.

### Datos técnicos

Ancho del aparato	220 mm
Fondo del aparato	95 mm
Alto del aparato	170 mm
Ancho de la cubeta	190 mm
Fondo de la cubeta	85 mm
Alto de la cubeta	60 mm
Contenido	0,8 l
Peso	2,2 kg
Carcasa	Acero fino
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 80 vatios
Frecuencia	25 KHz

### Volumen de suministro

#### Ref. DSON220

Aparato que incluye: 1 cable de conexión, 1 tapa con inserto, 1 instrucciones de uso

### Documentación

– Instrucciones de uso nº 481M

# VITA SICCOTHERM



## Descripción del producto

VITA SICCOTHERM se utiliza para obtener un secado seguro del sistema de unión de coronas y puentes VITA VM BOND for VITA VM LC.

El secado de VITA VM BOND se produce mediante aporte de calor tras la aplicación sobre el metal que se debe recubrir.

## Gama de prestaciones

Exclusivamente para el uso con VITA VM BOND for VITA VM LC.

## Ventajas

- Proceso de secado seguro y controlado
- Manejo fácil y seguro
- Con el atractivo diseño de los aparatos VITA
- Garantía del aparato: 2 años

### Funciones técnicas

- Programa instalado con tiempo y temperatura de secado definidos
- Control y regulación de la temperatura automáticos
- Un piloto LED indica la regulación y el proceso de temperatura
- Un zumbido señala el final del tiempo de secado
- Una placa de vidrio térmica proporciona una distribución homogénea de la radiación en el interior

### Datos técnicos

Ancho	160 mm
Fondo	190 mm
Alto	110 mm
Peso	2,8 kg
Carcasa	Chapa de acero lacada / chapa de acero fino
Ancho útil	95 mm
Fondo útil	25 mm
Alto útil	55 mm
Temperatura de secado	100 - 110 °C, aprox.
Tiempo de secado	10 min
Cortacircuitos aparato	2 amperios
Conexión eléctrica (disponibles 2 modelos)	230 VAC, 50 Hz
	100/110 VAC, 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 800 vatios
Clasificación	Clase de protección 1

### Volumen de suministro

#### Ref. DSICC0230 (230 V) y DSICC0110 (110 V)

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye: 1 cable de conexión, 1 paquete de soportes de cocción B, 1 instrucciones de uso

### Documentación

- Instrucciones de uso nº 1209
- Folleto nº 1262

# VITA Easyshade<sup>®</sup> Compact

VITA Easyshade Compact  
Ref. DEASYCS220

Cantidad	Contenido	Material
1	unidad	Unidad de carga VITA Easyshade Compact
1	unidad	Pieza de mano VITA Easyshade Compact
40	unidad	Láminas protectoras contra infecciones
1	unidad	CD-Rom (software LabRX)
1	unidad	Embalaje VITA Easyshade Compact
1	unidad	Fuente de alimentación
1	unidad	Batería
1	unidad	Manual de instrucciones
1	unidad	Instrucciones básicas



## Datos técnicos

Alto	15,9 cm
Ancho	17,2 cm
Fondo	10,8 cm
Peso	511 g
Iluminante	D65
Ángulo del observador	2°
Intervalo de longitudes de onda	425 nm - 700 nm
Resolución espectral	25 nm
Modo de medición	Reflexión excluida
Gama de medición	Diámetro: 5 mm
Potencia	100 - 240 voltios, 50/60 Hz, 0.5 A
Clasificación	UL 60601-1, Clase de protección II Grado de protección tipo B IPX0
Gama de temperaturas	de 15°C a 40°C

## Accesorios

Producto	Ref.
4 x 40 unidades Láminas protectoras contra infecciones	D39003
1 unidad Kit de lámparas de recambio	D39004
1 unidad Software de impresora	D39000

## Documentación

Título	Denominación	Ref.
VITA Easyshade Compact	Instrucciones de uso	1506
VITA Easyshade Compact	Instrucciones básicas	1559
VITA Easyshade Compact	Folleto	1533

## Accesorios de los aparatos VITA

Producto	Ref.	Producto	Ref.
Para todos los aparatos de cocción		VITA ZYrcomat	
Software para el sistema de transmisión de datos de cocción	D34230	Envase con bolas de ZrO2 de 150 g para cocciones de sinterización de VITA In-Ceram YZ y AL	E38002
Tarjeta de memoria para VITA VACUMAT 4000 PREMIUM	D36320	Envase combinado con bandeja y crisol de sinterización	E38011
Tarjeta de memoria para VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T	D42300	Envase individual con crisol de sinterización	E38010
Lápiz táctil para VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T	D42301	Envase individual con bandeja de sinterización	E38006
Pinzas de horno (25 cm)	D20191		
Software para el Foto Viewer	DFV		
VITA Easyshade Compact		VITA Easyshade	
Láminas protectoras contra infecciones 4 x 40 unidades	D39003	Láminas protectoras contra infecciones 4 x 40 unidades	D39003
		Kit de lámparas de recambio	D39004
Piezas de recambio de los aparatos			
Muffas de cocción		Base de cocción	
para VITA VACUMAT 30, 50, 100, 200, 250, 300, 500, 2500	D22261	para VITA VACUMAT 100	D22294
para VITA INCERAMAT, INCERAMAT 2	D26261	para VITA VACUMAT 30, 40, 40 T, 50, 200, 250, 300, 4000 P, 4000 PT y VITA ATMOMAT	D23294
para VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37261	para VITA VACUMAT 500, 2500, 2500 PL	D31295
para VITA ATMOMAT, VACUMAT 40, 40 T, 4000 P, 4000 PT	D32261	para VITA INCERAMAT, INCERAMAT 2	D26294
		para VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37231
		Base de cocción de alta temperatura + pieza sobrepuesta para la placa de cocción para VITA ZYrcomat, ZYrcomat T (2 piezas)	D38065 + D38066
Elemento calefactor			
Kanthal Super para VITA ZYrcomat, Zyrcomat T	D38041		