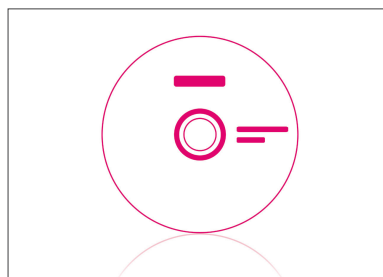
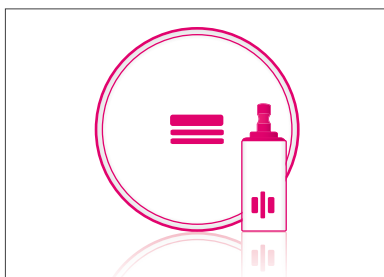
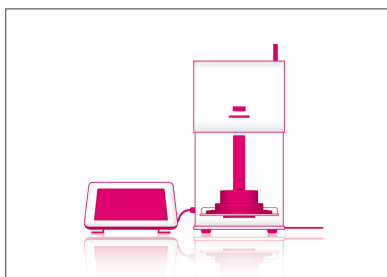
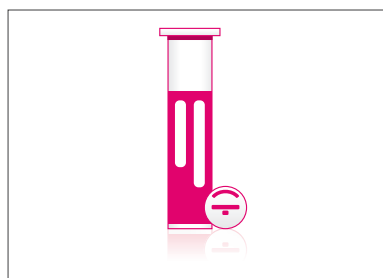
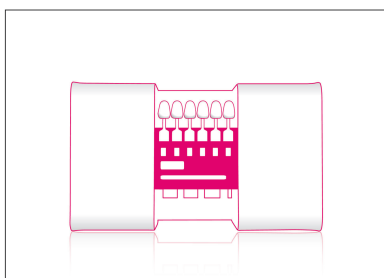
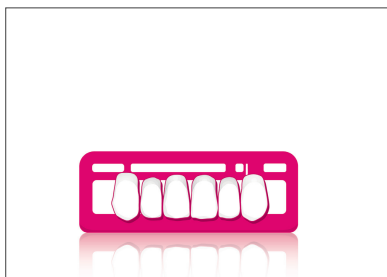


Compendium VITA Mars 2019

Protocole de cuisson



VITA – perfect match.

VITA



VITA – perfect match.

VITA

VITA VACUMAT® 6000 M

Four à céramique de prestige aux particularité surprenantes et à la fiabilité impressionnante



Description du produit

Avec le VITA VACUMAT 6000 M vous disposez d'un four entièrement automatique, piloté par micro processeur. Il est parfait pour toutes les cuissons de céramique dentaire. Il séduit par sa très grande qualité et son esthétique. Il offre une qualité de cuisson, une sécurité d'utilisation et un confort maximum. Avec sa construction optimisée sur le plan ergonomique, ce four est très peu encombrant. Deux plaques de refroidissement intégrées sécurisent la dépose des pièces cuites. Le design séduisant avec au choix une carrosserie en acier fin ou laquée anthracite donne de l'allure au poste de travail.

Avis

Pour utiliser les fours vous avez besoin d'une ou de plusieurs unités de commande VITA vPad.

Avantages

- d'un très longue durée de vie du moufle de cuisson (made in Germany) et d'une électronique fiable pour des cuissons de qualité constante,
- de la fonction automatique évitant la condensation dans l'enceinte de cuisson (**VITA AntiCon**),
- de l'ajustage automatique à $\pm 1^\circ\text{C}$ à chaque départ de programme (**VITA AutoAdjust**),
- fonction de nettoyage automatique (VITA SpecialClean),
- Avec une seule unité de commande **VITA vPad excellence** vous pilotez jusqu'à **quatre fours**.
- Avec la **VITA MultiPump** alimentez jusqu'à **quatre fours** avec une seule pompe à vide - une totale innovation
- Grâce à **VITA Energy Efficiency** économisez jusqu'à 70% sur votre facture énergétique.
- **mode d'emploi intégré**
- **La surveillance automatique du cycle d'entretien**
- **La navigation intelligente dans les menus**

VITA VACUMAT® 6000 M
Fonctions techniques

- Programmes utilitaires et programmes de surveillance comme par ex. étalonnage automatique de la température à chaque départ de programme, surveillance de la température et du vide, compteur d’heures de fonctionnement pour le moufle de cuisson
- Protection contre les coupures de courant
- Réglage du taux de vide, réglage du vide préliminaire et principal
- Surveillance du lift, réglage de la vitesse du lift
- Possibilité de régler au choix la position du lift pour le pré-séchage et le refroidissement lent
- Refroidissement rapide à la température d’attente

Données techniques	
Largeur	230 mm
Profondeur	330 mm
Hauteur	444 mm
Poids	13 kg (laqué), 15 kg (acier fin)
Carrosserie	2 versions : acier fin et acier laqué couleur anthracite
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. 1,5 kW
Classification	Classe de protection 1

Accessories (can be purchased separately):

- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l’archivage des données de cuisson.
- pour piloter plusieurs fours (à partir de 2 fours), 1 Switchbox est nécessaire (N° art. D47009). Cette boîte d’alimentation est prévue pour raccordement de 4 fours au maximum.
- La pompe à vide (230 V) dans un caisson d’insonorisation.
- Des caches latéraux en 6 teintes permettent de personnaliser le four VITA VACUMAT 6000 M.
- VITA MultiPump alimentez jusqu’à quatre fours avec une seule pompe à vide.
- Ensemble de numéros (N° 1-4)

VITA VACUMAT® 6000 M articles
VITA VACUMAT® 6000 M

Désignation		N° art.
VITA VACUMAT 6000 M laqué (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000M220
VITA VACUMAT 6000 M, laqué bleu (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000MHB220
VITA VACUMAT 6000 M, laqué rouge (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000MKR220
VITA VACUMAT 6000 M, laqué blanc (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000MRW220
VITA Vacumat 6000 M, laqué turquoise (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000MTB220
VITA VACUMAT 6000 M, laqué noir (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 tuyau de vide 1 Mode d'emploi		DV6000MTS220

Accessoires en option fours vide

Désignation		N° art.
Jeu de caches latéraux (Teinte bleu) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47002
Jeu de caches latéraux (Teinte vert menthe) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47003
Jeu de caches latéraux (Teinte rose) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47004
Jeu de caches latéraux (Teinte abricot) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47005
Jeu de caches latéraux (Teinte blanc) 2 caches (fixation magnétique) Possibilité d écrire sur ces caches et de les utiliser comme bloc notes pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47006
Jeu de caches latéraux (Teinte gris foncé) 2 caches Set (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47007
Ensemble de chiffres (fixation magnétique N° 1 - 4) Pour identifier les fours lors d un fonctionnement en réseau		D47008

VITA V60 i-Line®

Aucun compromis. Performant.



Description du produit

VITA est synonyme de très haute qualité et de maîtrise technique. Avec le VITA V60 i-Line VITA respecte fidèlement ces valeurs. Le VITA V60 i-Line se positionne sur deux aspects majeurs : l'excellence des cuissons à long terme et la convivialité d'utilisation.

Avantages

- **Convivialité unique en son genre** grâce à l'écran tactile et le menu explicite, associés à une design minimaliste.
- **Installation & mise en marche** : pas de montage fastidieux - vous branchez, vous mettez en marche et vous commencez à travailler immédiatement !
- **Made in Germany** : ingénierie de pointe et qualité optimale.
- **La qualité VITA** : emploi de matériaux et composants de très haute qualité avec un seul objectif : la fiabilité sans aucun compromis !
- **Maintenance facile** : la conception modulaire, l'accès simple aux pièces d'usure et l'agencement sans concurrence facilitent la maintenance et diminuent les coûts.
- **Technique très performante** : une vraie bête de travail. Extrêmement robuste, protection intégrée contre les fluctuations de courant et moufle en quartz VITA particulièrement résistant.
- **Ramené à l'essentiel** : un concept de four classique et éprouvé - aucune fonction supplémentaire coûteuse. Cet appareil se concentre sur ses fonctions de base, fiabilité absolue.

VITA V60 i-Line®

Fonctions techniques

- Maximum temperature accuracy (plus / minus 2 °C) for optimum firing results
- Convenient operation that saves you time, modest space requirements
- 2 firing object storage trays at the side
- Firing chamber fitted with high quality insulation material
- Quartz firing muffle
- Temperature sensor (platinum / rhodium-platinum)
- Automatic temperature calibration

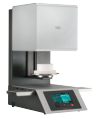
Données techniques	
Largeur	260 mm
Profondeur	420 mm
Hauteur	570 mm
Poids	18 kg
Carrosserie	Tôle acier, thermolaquée
Diamètre de l'enceinte de chauffe	90 mm
Hauteur de l'enceinte de chauffe	55 mm
Température de cuisson maximale	Max. 1200°C
Alimentation électrique	230 Volt, 50 Hz ou 100/110 Volt, 50/60Hz
Puissance maximale absorbée	Max. 1,5 kW
Classification	Classe de sécurité 1

Accessories (can be purchased separately):

- Vacuum pump: 230 / 240 V, 50 / 60 Hz, 115 V, 50 / 60 Hz or 100 V, 50 / 60 Hz.
- FDS (firing data system) firing data administration program for PC use
- VITA V60 i-Line TOOLBOX (DTool)

VITA V60 i-Line® articles

VITA V60 i-Line®

Désignation		N° art.
VITA V60 i-Line (230 V) * Accessoires 1 socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement pour la pompe à vide 1 tuyau de vide 2 tablettes de dépose séparées 1 Mode d'emploi		DV60I220

VITA V60 i-Line® accessoires

Désignation	N° art.
VITA V60 i-Line® TOOLBOX * Accessoires	DT00L

VITA SMART.FIRE®

Le four efficace pour des restaurations au cabinet dentaire



Description du produit

VITA SMART.FIRE est un four dédié aux cuissons de maquillage, de glaçage et de cristallisation et aux cuissons de correction de tous les matériaux classiques, spécialement développé pour les cabinets dentaires. La sélection du matériau et le démarrage du programme s'effectuent en une seule étape. Des programmes adaptés et spécifiques aux matériaux sont déjà pré-installés pour une exécution plus simple de la cuisson. Grâce à sa structure compacte, le four peut être installé très facilement et sans prendre trop de place dans n'importe quel cabinet.

Avantages

- Une utilisation intuitive grâce à la sélection du matériau et au démarrage du programme en une seule étape
- Navigation claire dans les menus avec des symboles de programmation explicites
- Programmes pré-installés pour tous les matériaux classiques utilisés dans les cabinets dentaires
- Utilisation confortable de par sa structure très peu encombrante
- Fonctionnement fiable via une technique de cuisson durable
- Corps résistant avec surfaces scellées

Indications

Four VITA SMART.FIRE

- Four de cabinet dentaire peu encombrant pour une utilisation confortable
- Technique de cuisson durable et éprouvée pour un fonctionnement fiable
- Corps résistant avec surfaces scellées pour un nettoyage aisé
- Tiroir de service intégré pour des accessoires toujours accessibles, comme les supports de cuisson
- Calibrage de la température entièrement automatisé pour des résultats fiables

L'élément de commande VITA SMART.FIRE

- Élément de commande avec programmes préinstallés pour tous les matériaux classiques destinés aux cabinets dentaires
- Écran tactile 10" haute résolution pour une utilisation parfaite et une qualité d'image optimale
- Concept de commande intuitif pour la sélection des matériaux et le démarrage du programme en une seule étape
- Menu clair avec des symboles explicites pour une sélection de programme rapide
- Fonction d'assistance logicielle pour une exécution de la cuisson étape par étape en toute sécurité

Accessoires VITA SMART.FIRE

- Ensemble d'accessoires intégré au four pour une cuisson confortable

VITA SMART.FIRE®
Fonctions techniques

- Programmes utilitaires et programmes de surveillance comme par ex. étalonnage automatique de la température à chaque départ de programme, surveillance de la température et du vide, compteur d’heures de fonctionnement pour le moufle de cuisson
- Protection contre les coupures de courant
- Réglage du taux de vide, réglage du vide préliminaire et principal
- Surveillance du lift, réglage de la vitesse du lift
- Possibilité de régler au choix la position du lift pour le pré-séchage et le refroidissement lent

Données techniques	
Largeur	230 mm
Profondeur	300 mm
Hauteur	340 mm
Poids	13 kg
Carrosserie	Polyurethan
Diamètre de l’enceinte de chauffe	80 mm
Hauteur de l’enceinte de chauffe	43 mm
Température de l’enceinte de chauffe	1050°C
Alimentation électrique	230 Volt AC, 50 Hz ou 100/110 Volt AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	950 W (230 V), max. 1100 W (100 V, 110 V)
Classification	Classe de protection 1

Accessoires VITA SMART.FIRE

- 2x tiges de platine
- 1x supports en ouate réfractaire
- 1x supports de cuisson
- 1x pince à four
- 1x tablette de refroidissement

Accessories (can be purchased separately):

- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l’archivage des données de cuisson.
- La pompe à vide (230 V) dans un caisson d’insonorisation.

VITA SMART.FIRE® articles
VITA SMART.FIRE®

Désignation		N° art.
VITA SMART.FIRE (230 V) * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 1 * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent Antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220D1
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 2 * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent Antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220D2
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 3 * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent Antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220D3
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 4 * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent Antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220D4
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 5 * Accessoires 1 câble de branchement au réseau électrique 1 Socle de cuisson 1 tablette de refroidissement 1 pince de four 1 Supports de cuisson rond 1 Ouate support de cuisson rond (Ø 44 mm) 2 tige de platine (1 tige pour dent Antérieure et 1 pour dent postérieure) 1 VITA SMART.FIRE Élément de commande 1 câble de liaison entre le four et l'unité de commande 1 Mode d'emploi		DSF220D5

VITA VACUMAT® 6000 MP

Cuissons et pressées fiables pour tous les matériaux du marché



Description du produit

Le VITA VACUMAT 6000 MP est conçu pour vous garantir des pressées fiables. Cette unité de pressée combi réunit tous les avantages d'un four de cuisson et de pressée moderne et fixe un nouveau standard en matière de compacité. Le VITA VACUMAT 6000 MP possède tous les programmes et fonctions du VITA VACUMAT 6000 M.

De plus, il peut presser toutes les céramiques à presser disponibles sur le marché et s'adapte aux cylindres les plus divers. La détection automatique de la quantité de lingotins enfournés prévient tout échec de la pressée et tout endommagement du moufle lié à un remplissage insuffisant (VITA PressControl).

Avantages

- d'un très longue durée de vie du moufle de cuisson (made in Germany) et d'une électronique fiable pour des cuissons de qualité constante,
- de la fonction automatique évitant la condensation dans l'enceinte de cuisson (**VITA AntiCon**),
- de l'ajustage automatique à $\pm 1^\circ\text{C}$ à chaque départ de programme (**VITA AutoAdjust**),
- fonction de nettoyage automatique (**VITA SpecialClean**),
- de la technique **VITA CPress** de pressée de la céramique,
- de la surveillance automatique du trajet de pressée et de la détection de la quantité de lingotins introduits par **VITA PressControl**,
- du refroidissement rapide contrôlé et du mode nuit pour économiser l'énergie (**VITA Energy Efficiency**).
- Avec une seule unité de commande **VITA vPad** vous pilotez jusqu'à **quatre fours**.
- Avec la **VITA MultiPump** alimentez jusqu'à **quatre fours** avec une seule pompe à vide - une totale innovation et un système breveté par VITA.
- Grâce à **VITA Energy Efficiency** économisez jusqu'à 70% sur votre facture énergétique.

Avis

Pour utiliser les fours vous avez besoin d'une ou de plusieurs unités de commande VITA vPad.

VITA VACUMAT® 6000 MP
Fonctions techniques

- Programmes utilitaires et programmes de surveillance comme par ex. étalonnage automatique de la température à chaque départ de programme, surveillance de la température et du vide, compteur d’heures de fonctionnement pour le moufle de cuisson
- Protection contre les coupures de courant
- Réglage du taux de vide, réglage du vide préliminaire et principal
- Surveillance du lift, réglage de la vitesse du lift
- Possibilité de régler au choix la position du lift pour le pré-séchage et le refroidissement lent
- Refroidissement rapide à la température d’attente

Données techniques	
Largeur	230 mm
Profondeur	325 mm
Hauteur	630 mm
Poids	18,7 kg (laqué), 20,1 kg (acier fin)
Carrosserie	2 versions : acier fin et acier laqué couleur anthracite
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. 1,5 kW
Classification	Classe de protection 1

Accessories (can be purchased separately):

- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l’archivage des données de cuisson.
- pour piloter plusieurs fours (à partir de 2 fours), 1 Switchbox est nécessaire (N° art. D47009). Cette boîte d’alimentation est prévue pour raccordement de 4 fours au maximum.
- La pompe à vide (230 V) dans un caisson d’insonorisation
- Des caches latéraux en 6 teintes permettent de personnaliser le four VITA VACUMAT 6000 MP.
- VITA MultiPump alimentez jusqu’à quatre fours avec une seule pompe à vide.
- Ensemble de numéros (N° 1-4)

VITA VACUMAT® 6000 MP articles
VITA VACUMAT® 6000 MP

Désignation		N° art.
VITA VACUMAT 6000 MP laqué (230 V) * Accessoires 3 socles de cuisson et 2 jeux de pressée disque 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 régulateur de pression pour le montage sur la pompe à vide 1 tuyau à air comprimé, tuyau de vide 1 Mode d'emploi 1 VITA PM 9 SAMPLE KIT		DV6000MP220
VITA VACUMAT 6000 MP acier fin (230 V) * Accessoires 3 socles de cuisson et 2 jeux de pressée disque 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 boîte de supports de cuisson A+B+C 1 boîte de plateaux de cuisson G 1 Pince à four (25 cm) 1 LED colonne de signalisation à monter 1 régulateur de pression pour le montage sur la pompe à vide 1 tuyau à air comprimé, tuyau de vide 1 Mode d'emploi 1 VITA PM 9 SAMPLE KIT		DV6000MPE220

Accessoires en option fours vide

Désignation		N° art.
Jeu de caches latéraux (Teinte bleu) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47002
Jeu de caches latéraux (Teinte vert menthe) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47003
Jeu de caches latéraux (Teinte rose) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47004
Jeu de caches latéraux (Teinte abricot) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47005
Jeu de caches latéraux (Teinte blanc) 2 caches (fixation magnétique) Possibilité d écrire sur ces caches et de les utiliser comme bloc notes pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47006
Jeu de caches latéraux (Teinte gris foncé) 2 caches Set (fixation magnétique) pour VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47007
Ensemble de chiffres (fixation magnétique N° 1 - 4) Pour identifier les fours lors d un fonctionnement en réseau		D47008

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS



Description du produit

Entièrement développé et fabriqué en Allemagne, le VITA ZYRCOMAT 6100 MS vous garantit le niveau de qualité et de fiabilité estampillé VITA. Ce four de frittage dispose de trois modes différents : HighSpeed, conventionnel et personnalisé. D'où une grande flexibilité. Adapté aux matériaux VITA et à tous les matériaux d'infrastructure en céramique dentaire à base de ZrO_2 et d' Al_2O_3 disponibles sur le marché, ce four de frittage à haute température définit la norme en termes de facilité d'utilisation et d'ergonomie. Une colonne lumineuse à LED et des signaux acoustiques à sélectionner vous informent de manière fiable du statut de cuisson, même lorsque vous êtes éloigné du four. Le système d'aération a valeur de référence : grâce à la structure intelligente de l'appareil, la chaleur montante est évacuée de manière ciblée, sans s'accumuler dans l'électronique. Les éléments chauffants et l'électronique sont ainsi durablement préservés.

Avantages

- **répartition homogène de la chaleur** dans l'enceinte de cuisson,
- **étalonnage 100% automatique** avec une garantie de précision pour la température (**VITA Autoadjust**),
- longue durée de vie et fonctionnement non vorace en énergie (**VITA Energy Efficiency**),
- frittage en douceur de tous les matériaux courants tel que le dioxyde de zirconium hautement translucide, préteinté industriellement et manuellement, dans tous les modes pour des frittages de qualité constante,
- frittage HighSpeed en 80 min (**VITA HighSpeed**),
- frittage HighSpeed d'armatures de bridges jusqu'à 14 éléments,
- frittage de tous les matériaux d'infrastructure en céramique à base de ZrO_2 et Al_2O_3 ,
- frittage en douceur, sans stress dans tous les modes grâce au refroidissement contrôlé à $400^\circ C$,
- préséchage à basse température intégré (**VITA PreDry**) avec transition en douceur vers le frittage,
- l'option d'extension modulaire du système pour une plus grande **souplesse et rentabilité**
- frittage jusqu'à 80 éléments sur 2 niveaux

Avis

Pour utiliser les fours vous avez besoin d'une ou de plusieurs unités de commande VITA vPad.

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Fonctions techniques

- Programmes utilitaires et de surveillance comme par ex. Etalonnage de la température automatique avant chaque départ de programme, surveillance de la température
- Protection contre les coupures de courant, Surveillance du lift
- 4 éléments chauffants très performants en disiliciure de molybdène pour une distribution constante de la chaleur - chaque élément se remplace indépendamment des autres
- Etalonnage de la température automatique à chaque départ de programme
- Précision de la température +/-2°C
- Composants électroniques de grande qualité pour un déroulement sûr des programmes.
- Enceinte de chauffe équipée d'un matériau isolant de grande qualité

Données techniques	
Largeur	315 mm
Profondeur	500 mm
Hauteur	470 mm
Poids	27 kg (acier laqué)
Carrosserie	laqué couleur anthracite
Diamètre de l'enceinte de chauffe	Diamètre utile 90 mm
Hauteur de l'enceinte de chauffe	Hauteur utile 70 mm
Température de l'enceinte de chauffe	max. 1600 °C
Alimentation électrique	230 Volt AC, 50 Hz
Puissance absorbée	max. 1,5 kW
Classification	Classe de protection 1

Accessories (can be purchased separately):

- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l'archivage des données de cuisson
- Pour piloter plusieurs fours avec une unité de commande VITA vPad (à partir du 2e four), il faut posséder 1 switchbox (Art. D47009). La switchbox peut raccorder jusqu'à 4 fours.
- panneaux latéraux dans 3 couleurs pour la personnalisation du VITA ZYRCOMAT 6100 MS
- Ensemble de numéros (N°. 1-4 / Art D47008)

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS articles

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Désignation		N° art.
VITA ZYRCOMAT 6100 MS Laqué (230 V) * Accessoires 1 Socle de cuisson 1 câble de branchement au réseau électrique 1 câble de branchement à l'unité de commande VITA vPad 1 Pince à four (25 cm) 1 Réceptacle de frittage MS 1 Boîte de 150 g de billes ZrO2 1 LED colonne de signalisation à monter 1 Mode d'emploi		DZY6100MS220

Accessoires en option VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Désignation	N° art.
Jeu de caches latéraux (Teinte bleu) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53000
Jeu de caches latéraux (Teinte vert menthe) 2 caches (fixation magnétique) pour VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53001
Jeu de caches latéraux (Teinte blanc) 2 caches (fixation magnétique) Possibilité d'écrire sur ces caches et de les utiliser comme bloc notes pour VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53002

VITA vPad excellence

Accueillir le futur.



Description du produit

Découvrez le nouveau logiciel de commande unique et intuitif du VITA vPad excellence. Celui-ci a été développé afin de vous aider encore mieux et encore plus vite dans votre travail quotidien.

Unité de commande pour

- VITA VACUMAT 6000 M
- VITA VACUMAT 6000 MP
- VITA ZYRCOMAT 6000 MS

Avantages

Avantages du matériel

- Écran TCM 10" de dernière génération
- Fente pour carte SD
- Deux connecteurs USB
- Support réglable individuellement
- Mémoire de 3 Go

Avantages du logiciel

- **Pilotage multi-fours**
- Pilotez jusqu'à 4 fours avec le VITA vPad excellence et la VITA SWITCHBOX.
- En combinaison avec la VITA MultiPump, alimentez en vide jusqu'à 4 fours
- **Première installation guidée**
- **Gestion des profils**
- **Bureau librement organisable**

- **Créez de nouveaux programmes de cuisson ou modifiez ceux déjà existants.**
- **Programmes de cuisson pré-installés pour les matériaux VITA et les matériaux CFAO les plus courants**
- **Fonction d'assistance numérique**
- **Modes d'emploi intégrés pour tous les matériaux VITA**
- **Assurance qualité par enregistrement de toutes les données de cuisson.**
- **Navigateur web**
- **Nombreux programmes de service et de surveillance, par exemple : VITA AntiCon, VITA EnergyEfficiency, étalonnage automatique de la température, disjoncteurs thermiques, dispositif anti-blocage, surveillance de la température par sonde, refroidissement rapide, mode nuit, protection contre les pannes de courant, affichage des heures de fonctionnement de l'appareil et du moufle, nettoyage automatique,**
- **transfert des données des profils, des programmes de cuisson et des appareils à d'autres VITA vPad excellence et PC possible,**

programmé pour l'avenir signifie pour vous être informé automatiquement via le VITA Update-Messenger des mises à jour pour les programmes et le logiciel des fours et des vPads VITA.

VITA vPad excellence

Fonctions techniques

- Nombreux programmes utilitaires et de surveillance comme par ex. étalonnage automatique de la température à chaque départ de programme, surveillance de la sonde de température et du vide, refroidissement rapide, mode nuit, protection contre les coupures de courant, affichage des heures de fonctionnement pour le four et le moufle, nettoyage automatique
- Surveillance des fonctions avec établissement d'un protocole de fonctionnement du lift, de la mise sous vide préliminaire et principale, des cycles de température et de temps
- Mémorisation, sécurisation et protection anti-écriture des comptes utilisateurs et des programmes
- Mise à jour du logiciel et transfert des données sur d'autres unités de commande vPad et PC par clé USB
- Surveillance et affichage des erreurs de fonctionnement
- Possibilité de régler au choix la position du lift pour le pré-séchage, le refroidissement et le refroidissement rapide à la température d'attente
- Choix de la langue

Données techniques	
Largeur	260 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	200 mm
Poids	1,6 kg
Carrosserie	plastique
Classification	Classe de protection 1

Température pour le fonctionnement : de 10 °C à 35 °C

Humidité de l'air pour le fonctionnement : max. 80 % d'HR

Domaine d'application : fonctionnement uniquement en intérieur

Accessories (can be purchased separately):

- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l'archivage des données de cuisson.
- Pour piloter plusieurs VITA VACUMAT 6000 M, VITA ZYRCOMAT 6000 MS ou VITA VACUMAT 6000 MP avec une unité de commande VITA vPad excellence, une Switchbox (N° art. D47009) est nécessaire.

VITA vPad excellence articles

VITA vPad excellence

Désignation		N° art.
VITA vPad excellence * Accessoires 1 câble de raccordement 1 Mode d'emploi		DVPADEXV1

VITA vPad comfort

Simple. Éprouvé. Fiable.



Description du produit

Unité de commande pour :

- VITA VACUMAT 6000 M
- VITA VACUMAT 6000 MP
- VITA ZYRCOMAT 6000 MS

Avantages

Avantages du matériel

- Écran TCM 10" de la dernière génération
- Un connecteur USB
- Support réglable individuellement
- Mémoire de 2 Go

Avantages du logiciel

- **Modifiez les programmes de cuisson existants ou créez-en de nouveaux.**
- **Programmes de cuisson pré-installés pour les matériaux VITA et les matériaux CFAO les plus courants**
- **Modes d'emploi intégrés pour tous les matériaux VITA**
- **Outil de visualisation de photos pour l'affichage de clichés cliniques, par exemple.**

– **Nombreux programmes de service et de surveillance, par exemple :**

- VITA AntiCon,
- VITA EnergyEfficiency,
- étalonnage automatique de la température,
- disjoncteurs thermiques,
- dispositif anti-blocage,
- surveillance de la température par sonde,
- refroidissement rapide,
- mode nuit,
- protection contre les pannes de courant,
- affichage des heures de fonctionnement de l'appareil et du moufle,
- nettoyage automatique,
- **transfert des données des programmes de cuisson et des appareils à d'autres VITA vPad comfort et à des PC possible.**

programmé pour l'avenir signifie pour vous être informé automatiquement via le VITA Update-Messenger des mises à jour pour les programmes et le logiciel des fours et des vPads VITA.

VITA vPad comfort

Fonctions techniques

- Nombreux programmes utilitaires et de surveillance comme par ex. étalonnage automatique de la température à chaque départ de programme, surveillance de la sonde de température et du vide, refroidissement rapide, mode nuit, protection contre les coupures de courant, affichage des heures de fonctionnement pour le four et le moufle, nettoyage automatique
- Surveillance des fonctions avec établissement d'un protocole de fonctionnement du lift, de la mise sous vide préliminaire et principale, des cycles de température et de temps
- Mémorisation, sécurisation et protection anti-écriture des comptes utilisateurs et des programmes
- Mise à jour du logiciel et transfert des données sur d'autres unités de commande vPad et PC par clé USB
- Surveillance et affichage des erreurs de fonctionnement
- Possibilité de régler au choix la position du lift pour le pré-séchage, le refroidissement et le refroidissement rapide à la température d'attente
- Choix de la langue

Données techniques	
Largeur	260 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	200 mm
Poids	1,6 kg
Carrosserie	plastique
Classification	Classe de protection 1

Température pour le fonctionnement : de 10 °C à 35 °C

Humidité de l'air pour le fonctionnement : max. 80 % d'HR

Domaine d'application : fonctionnement uniquement en intérieur

Accessories (can be purchased separately):

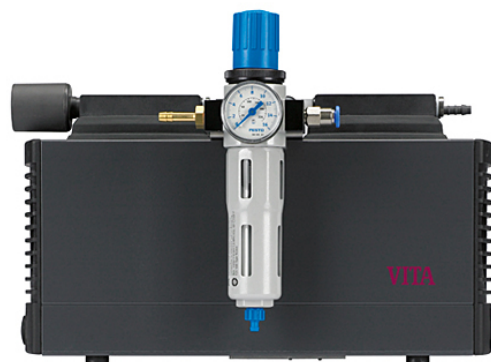
- Programme FDS (Firing Data System) - logiciel PC pour la gestion et l'archivage des données de cuisson.

VITA vPad comfort articles

VITA vPad comfort

Désignation		N° art.
VITA vPad comfort * Accessoires 1 câble de raccordement 1 Mode d'emploi		DVPADCV1

Pompe à vide



Description du produit

Pompe à vide VITA dans un caisson insonorisé pour une alimentation en air comprimé stable et constante

Pompe à vide articles

Pompe à vide

Désignation		N° art.
La pompe à vide (220 V)		DVPU220

Accessoires pour appareils



Description du produit

Choisissez dans la riche gamme d'accessoires un jeu de panneaux latéraux afin de personnaliser votre four, des tablettes de dépose, une pompe à vide, un socle et d'autres accessoires pour un parfait équipement.

Accessoires pour appareils articles

Accessoires pour appareils

Désignation	N° art.
Memory Stick pour VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T, VACUMAT 6000 M/MP	D42300
Touch-Stick pour VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T	D42301
Pince à four pour VITA ZYRCOMAT	D53003
Potence pour réceptacle de frottage VITA , 4 pièces	D53295
Tablette de refroidissement	D62100
pince à four	D62102
Supports de cuisson rond	D62103
Quatre support de cuisson rond (Ø 44 mm), 2 pièces	D62104S

Accessoires pour appareils

Désignation		N° art.
Boîte de 150 g de billes ZrO2 pour cuissons de frittage VITA YZ		E38002
Boîte unitaire réceptacle de frittage Ø 74 mm pour VITA ZYrcomat T		E38006
Boîte unitaire creuset de frittage Ø 80 mm pour VITA ZYrcomat T		E38010
Boîte complète réceptacle et creuset de frittage pour VITA ZYrcomat T		E38011
Boîte unitaire réceptacle de frittage grande Ø 92 mm pour VITA ZYrcomat T		E38012
Boîte unitaire creuset de frittage grande Ø 100 mm pour VITA ZYrcomat T		E38013
Boîte complète réceptacle et creuset de frittage grande pour VITA ZYrcomat T		E38014
Réceptacle de frittage MS pour VITA ZYRCOMAT		E38015
Réceptacle de frittage MS pour VITA ZYRCOMAT		E38016
Boîte complète réceptacle et couvercle de frittage MS pour VITA ZYRCOMAT		E38017

Pièce de rechange pour appareils



Pièce de rechange pour appareils articles

Pièce de rechange pour fours vide et vPads

Désignation	N° art.
Socle de cuisson - pressée N°. 1: 38 x 15 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P1
Socle de cuisson - pressée N°. 2: 54 x 15 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P2
Socle de cuisson - pressée N°. 3: 67 x 15 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P3
Socle de cuisson - pressée disque N°. 1: 36 x 5 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS1
Socle de cuisson - pressée disque N°. 2: 52 x 5 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS2
Socle de cuisson - pressée disque N°. 3: 65 x 5 mm pour VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS3
Socle de cuisson pour VITA SMART.FIRE	D62035
Moufle de cuisson (230 V) pour VITA SMART.FIRE	D62039
Moufles de cuisson (230 V) pour VITA VACUMAT 30, 50, 100, 200, 250, 300, 500, 2500	D22261
Socle de cuisson pour VITA VACUMAT 100	D22294
Socle de cuisson pour VITA VACUMAT 30, 40, 40 T, 50, 200, 250, 300, 4000P, 4000 PT, ATMOMAT, VITA V60 i-Line, VITA VACUMAT 6000 M	D23294
Socle de cuisson pour VITA VACUMAT 500, 2500, 2500 PL	D31295

Pièce de rechange pour fours atmosphérique

Désignation	N° art.
Moufle de cuisson (230 V) pour VITA INCERAMAT, INCERAMAT 2	D26261
Socle de cuisson pour VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37231
Moufle de cuisson (230 V) pour VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37261
Moufle de cuisson (230 V) pour VITA ATMOMAT, VACUMAT 40, 40 T, 4000 P, 4000 PT, 6000M, 6000MP	D32261
Élément chauffant Kanthal Super pour VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38041
Socle de cuisson haute température pour VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38065
Dispositif table de cuisson pour VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38066
Élément de chauffant pour VITA ZYRCOMAT 6000 MS	D53041
Socle de cuisson pour VITA ZYRCOMAT 6000 MS	D53294A

VITA MultiPump



Description du produit

Pour l'alimentation jusqu'à quatre fours avec une seule pompe à vide.

À partir du second four en tant qu'accessoire pour la pompe à vide VITA à commander en plus. Utilisable uniquement en combinaison avec VITA vPad excellence.

Compris dans l'ensemble de base :
2 câbles USB, tuyau de vide 10 m pour deux fours

Dimensions : 244,5 x 172,0 x 73,0 mm

VITA MultiPump articles

VITA MultiPump

Désignation		N° art.
VITA MultiPump		D61000

VITA MultiPump accessoires

Désignation	N° art.
VITA MultiPump auxiliaire accessoires 2 câbles USB, tuyau de vide 10 m pour le 3e et 4e four	D61004

VITA SWITCHBOX



Description du produit

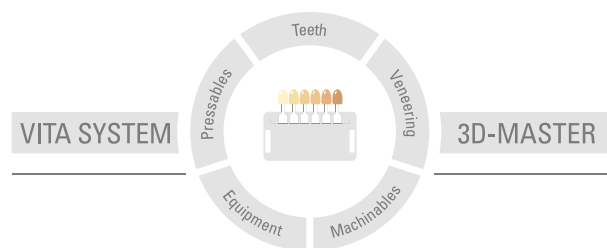
Nécessaire à partir du 2e four, pour piloter plusieurs fours.

Possibilité de raccorder jusqu'à 4 fours.

VITA SWITCHBOX articles

VITA SWITCHBOX

Désignation		N° art.
VITA SWITCHBOX * Nécessaire à partir du 2e four, pour piloter plusieurs fours. Possibilité de raccorder jusqu'à 4 fours.		D47009



Nos produits ont été conçus pour un usage dans le domaine dentaire et doivent être mis en oeuvre conformément aux instructions d'emploi. Les illustrations et les données fournies ne constituent pas une garantie quant aux propriétés et ne sont pas contractuelles. Mise à jour: 03/2019

VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761/562-0 · Fax +49 (0) 7761/562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761/562-222 · Fax +49 (0) 7761/562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik